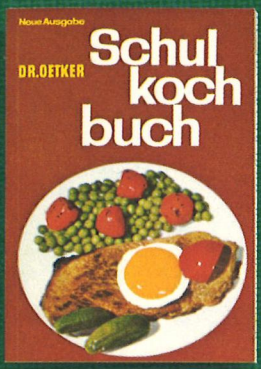
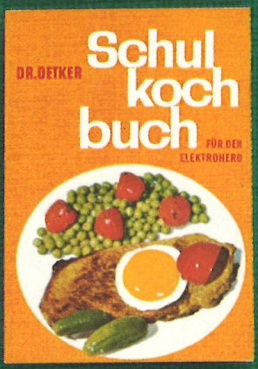
Wild Geflügel Fisch

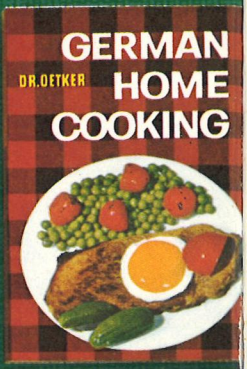
DR. OETKER KOCHBUCH

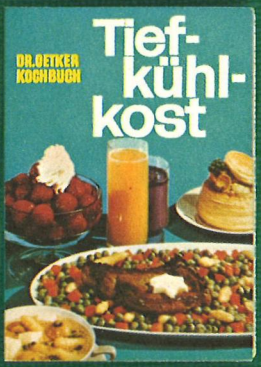
DR. OETKER
Süß speisen buch

DR. OETKER
BACKBUCH
Backen macht Freude

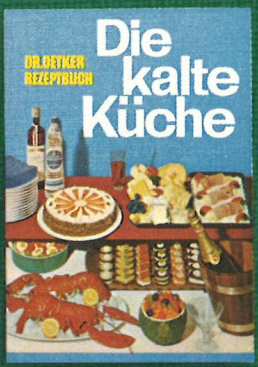

Neue Ausgabe
DR. OETKER
Schul koch buch

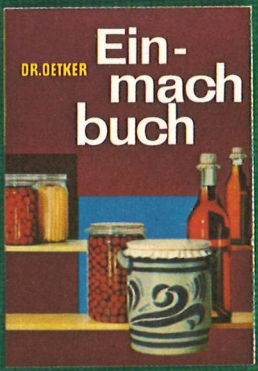

DR. OETKER
Schul koch buch
FÜR DEN ELEKTROHERD

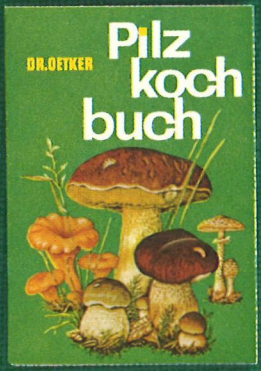

DR. OETKER
GERMAN HOME COOKING


DR. OETKER
KOCHBUCH
Tief-kühl-kost

Wild Geflügel Fisch
DR. OETKER
KOCHBUCH


DR. OETKER
REZEPTBUCH
Die kalte Küche


DR. OETKER
Ein-mach buch


DR. OETKER
Pilz koch buch

5.80

DR. OETKER KOCHBUCH WILD GEFLÜGEL FISCH

Wild Geflügel Fisch

DR. OETKER KOCHBUCH

BEARBEITET VON DER VERSUCHSKÜCHE DER FIRMA

DR. AUGUST OETKER BIELEFELD

CERES-VERLAG RUDOLF-AUGUST OETKER KG BIELEFELD

In diesem Buch finden Sie auf Seite 60 einen Hinweis
auf die Erzeugnisse der Firma Siegwerk Gebrüder Schuppener, Siegen

Gesamtherstellung Druckerei Gustav Bentrup, Bielefeld
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit unserer ausdrücklichen
Genehmigung und mit Quellenangabe gestattet.
© Copyright 1965 by Ceres-Verlag Rudolf-August Oetker KG., Bielefeld
Gestaltung Siegfried Berning. Printed in Germany

VORWORT

Die verfeinerte Lebenshaltung und das zunehmende Bestreben, den täglichen Speisezettel durch neue, nicht alltägliche Gerichte zu bereichern, waren Veranlassung zur Herausgabe dieser Neuerscheinung in der Reihe der Dr. Oetker Kochbücher. Es wurde besonderer Wert auf die Vermittlung von Rezepten gelegt, die aus dem Rahmen des Üblichen fallen, ohne mit zu kostspieligen Zutaten unzumutbare Ansprüche an die Haushaltskasse zu stellen. Häufiger als früher wird bei der wachsenden Beliebtheit der Jagd und des Angelsports der Hausfrau Wildbret und Fisch auf den Küchentisch kommen. Dann wird sie es begrüßen, wenn sie in diesem Buch die für die Verwendung nötigen Anleitungen und Rezepte findet. Die sorgfältige Bearbeitung und Erprobung durch die Dr. Oetker Versuchsküche sichern das gute Gelingen der Rezepte, die in ihrer Auswahl und Zusammenstellung die zahlreichen an uns herangetragenen Wünsche sowie die neuzeitlichen Erkenntnisse und Möglichkeiten in der Zubereitung voll berücksichtigen.

So bietet das neue Dr. Oetker Kochbuch „Wild, Geflügel, Fisch" allen Hausfrauen, die ihre Familie gern und oft mit neuen wohlschmeckenden Gerichten erfreuen wollen, reiche Anregung und viele praktische Winke. Es wird daher bald einen sich rasch erweiternden Kreis von Freunden gewinnen, die sich oft und gern von ihm beraten lassen.

DR. AUGUST OETKER BIELEFELD

VERZEICHNIS DER FARBTAFELN

Doppelte Fasanenbrühe 10

Fasan 27

Fisch-Gemüse-Auflauf 142

Fischsuppe 131

Flambierte Poularde 91

Gänsebrust in Paprika 59

Garnierte Hähnchen 111

Gebratenes Wildfleisch, kalt

Entenbrust in Apfelsinen

Matjescocktail 70/71

Geflügelpizza 54

Gefüllte Festgans 81

Gefüllter Kapaun 92

Gespickter Hecht 122

Getrüffelter Puter 112

Hähnchen mit pikanter Füllung 72

Hasenrücken in Sahne 30

Huhn mit Zitronensoße 82

Junge Mastente in Quittensoße 94

Lachs vom Grill 152

Pute, gebraten im

Siegwerk-Stahlgeschirr 60

Puter mit Meerrettichsahne 53

Rebhuhn in Sahnelinsen 29

Rehrücken mit Bananen 9

Rehsteak mit

Äpfeln und Schinken 28

Rehsteak mit Sauerkirschen 39

Schleie, blau 121

Seezungenröllchen in

Weißweinsoße 141

Steinbutt 132

Thunfischsalat 151

Topfhase 40

Wildente im Speckmantel 93

Wild vom Grill 69

INHALTSÜBERSICHT

Einleitung	8
I. Wild	14
Wildkalender	15 – 17
Vorbehandlung des Wildes	18 – 19
Rezepte	20 – 45
II. Geflügel	48
Geflügelkalender	49
Vorbehandlung des Geflügels	50 – 51
Rezepte	52 – 99
III. Fisch	102
Fischkalender	103 – 106
Vorbehandlung der Fische	107 – 108
Rezepte	109 – 138
IV. Rezepte für die Beilagen	139 – 150
Inhaltsverzeichnis, alphabetisch geordnet	156 – 159

EINLEITUNG

Von Zeit zu Zeit erwacht in jeder Hausfrau der Wunsch, einmal etwas ganz Besonderes auf den Tisch zu bringen. Vielleicht, weil ein Geburtstag oder ein anderes Fest gefeiert wird, vielleicht aber auch nur, um der Familie eine unerwartete Überraschung zu bereiten.
Sicher haben auch Sie, verehrte Leserin, diesen Wunsch schon verspürt. Aber Hand aufs Herz! Wurde es dann nicht doch oft wieder so etwas wie Gulasch, Frikassee, ein Kotelett o. ä.? Gewiß, das sind alles gute, schmackhafte Sachen. Aber etwas Ausgefallenes ist es nicht. Dieses Buch möchte Sie darum mit Wild, Geflügel und Fisch näher vertraut machen und Ihnen zeigen, welche Vielfalt von leckeren Gerichten sich daraus zubereiten läßt.
Einst – und das ist noch gar nicht so lange her – blieb **Wild** so gut wie ausschließlich den Tischen der Fürsten und Adligen vorbehalten. Auch heute noch gilt Wild als königliches Mahl, nur mit dem Unterschied, daß jeder von uns es sich leisten kann.
Warum also die Scheu vor Wildgerichten, die zweifellos gerade bei jungen Hausfrauen sehr verbreitet ist?
Vielleicht denken Sie zurück an die Zeiten, da während der Jagdzeit Hasen, Rehe und Wildkaninchen nur im Fell zum Kauf angeboten wurden. Und wer von uns zöge schon gern einem solchen Tier eigenhändig das Fell über die Ohren! Für den Fall aber, daß Ihnen doch einmal ein Hase oder Kaninchen im Fell auf den Küchentisch gerät, halten wir in diesem Buch auch für die Vorbehandlung die nötige Anleitung für Sie bereit.
Aber im allgemeinen haben wir es ja jetzt viel einfacher. Die Feinkostgeschäfte bieten küchenfertiges Wildfleisch an, und selbst während der Schonzeiten, wenn das Wild nicht geschossen werden darf, brauchen

Rehrücken mit Bananen *Rezept Seite 21*

wir auf den Wildgenuß nicht zu verzichten, weil wir es dann auf jeden Fall in der Tiefkühltruhe unseres Lebensmittelhändlers finden.
Die Zubereitung ist nicht schwierig und gelingt bestimmt, wenn Sie sich nach den in diesem Buch aufgeführten, von der Dr. Oetker Versuchsküche sorgfältig erprobten Rezepten richten.
Auch **Geflügel** kann eine Besonderheit auf Ihrem Mittags- oder Abendtisch sein, entweder wegen der erlesenen Art der Zubereitung bei Hähnchen, Ente, Gans und Puter oder weil es sich um so seltenes Wildgeflügel handelt, wie z. B. Fasan, Rebhuhn, Schnepfe. Allerdings ist es manchmal nicht ganz einfach, Wildgeflügel zu bekommen. Am besten versucht man es in einem guten Feinkostgeschäft.
Schließlich empfehlen wir Ihnen, **Fisch** viel häufiger auf den Tisch zu bringen. Wieso Fisch? werden Sie vielleicht fragen, den gibt es doch bei uns jede Woche ein- oder zweimal. Das ist doch etwas ganz Alltägliches. Nun, wir meinen hier nicht die üblichen Fischgerichte, so gut wie sie auch schmecken mögen. Es gibt so viele Möglichkeiten, die verschiedenen Fische auf die unterschiedlichste Art zuzubereiten. Denken Sie nur an Forelle, Steinbutt, Hecht, Seezunge, und sehen Sie sich dann die Rezepte in diesem Buch an. Fisch ist preiswert und sollte dank seines feinen Geschmacks, seines hohen Nährwertes und seiner hervorragenden Bekömmlichkeit in unserem Küchenzettel viel mehr berücksichtigt werden.
Ob Wild, Geflügel oder Fisch – eines sollte man nicht vergessen: Zur festlichen Mahlzeit gehört außer einem liebevoll gedeckten Tisch und dem krönenden Abschluß mit einer feinen Süßspeise auch ein guter Tropfen. Die Auswahl ist gar nicht so schwer, wenn man sich an die alte Regel hält: Weißwein oder Sekt (z. B. Söhnlein) zu hellem Fleisch und Fisch, Rotwein zu dunklen Fleischsorten. Ob man zu Fisch einen spritzigen Mosel, einen lieblichen Rheinhessen oder einen süffigen Rheinwein wählt, das bleibt ganz dem eigenen Geschmack überlassen. Hier heißt es wie so oft im Leben: Probieren geht über Studieren, wenn auch bei allen Rezepten dieses Buches die dazugehörige Beigabe und das passende Getränk empfohlen werden.
Unser Rat: Improvisieren Sie von Zeit zu Zeit ein kleines Fest, auch wenn es gar nichts zu feiern gibt. Und wählen Sie jedesmal ein anderes der verlockenden Wild-, Geflügel- und Fischgerichte. Viel Freude und Spaß wünschen wir Ihnen beim Probieren.

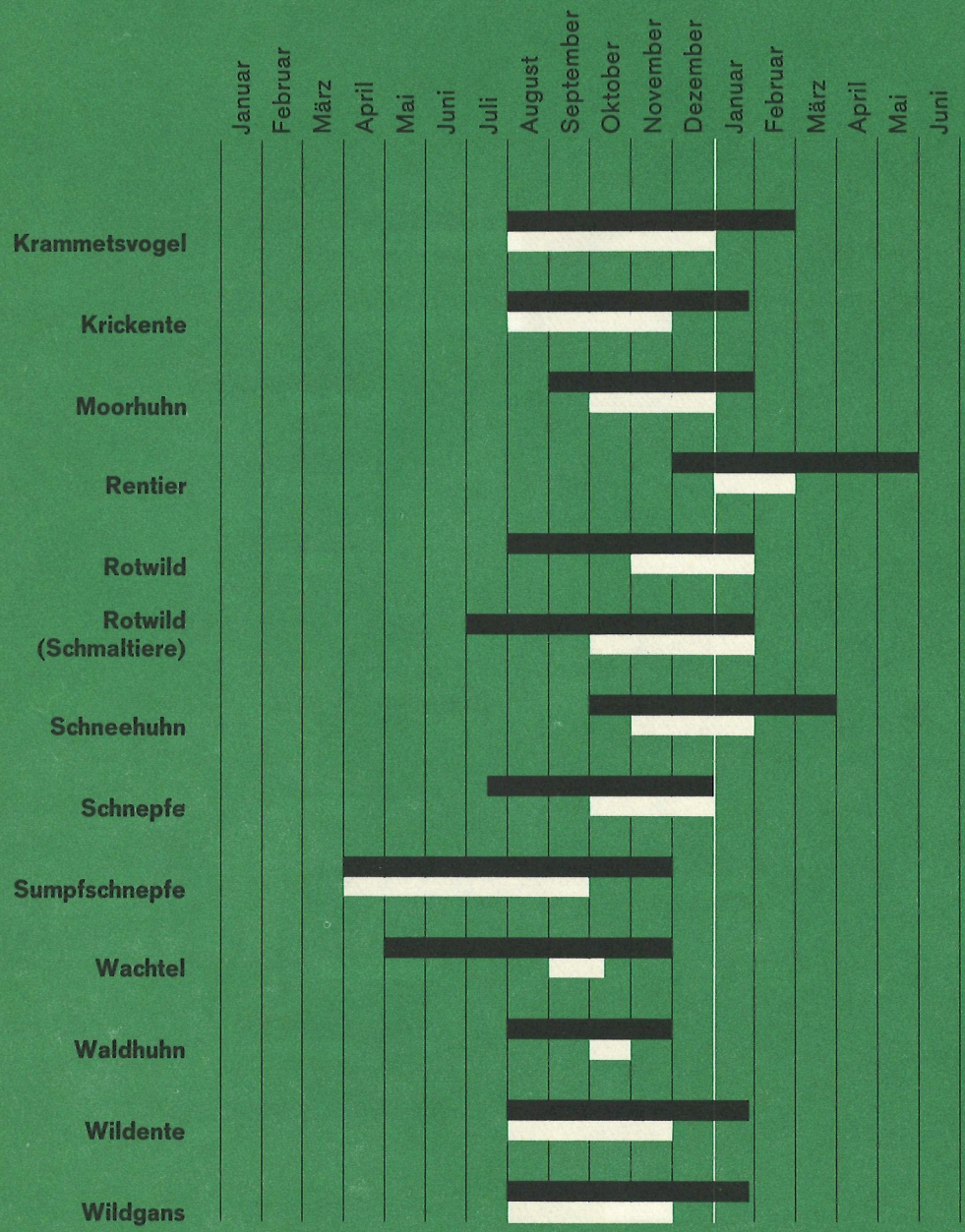
Doppelte Fasanenbrühe *Rezept Seite 41*

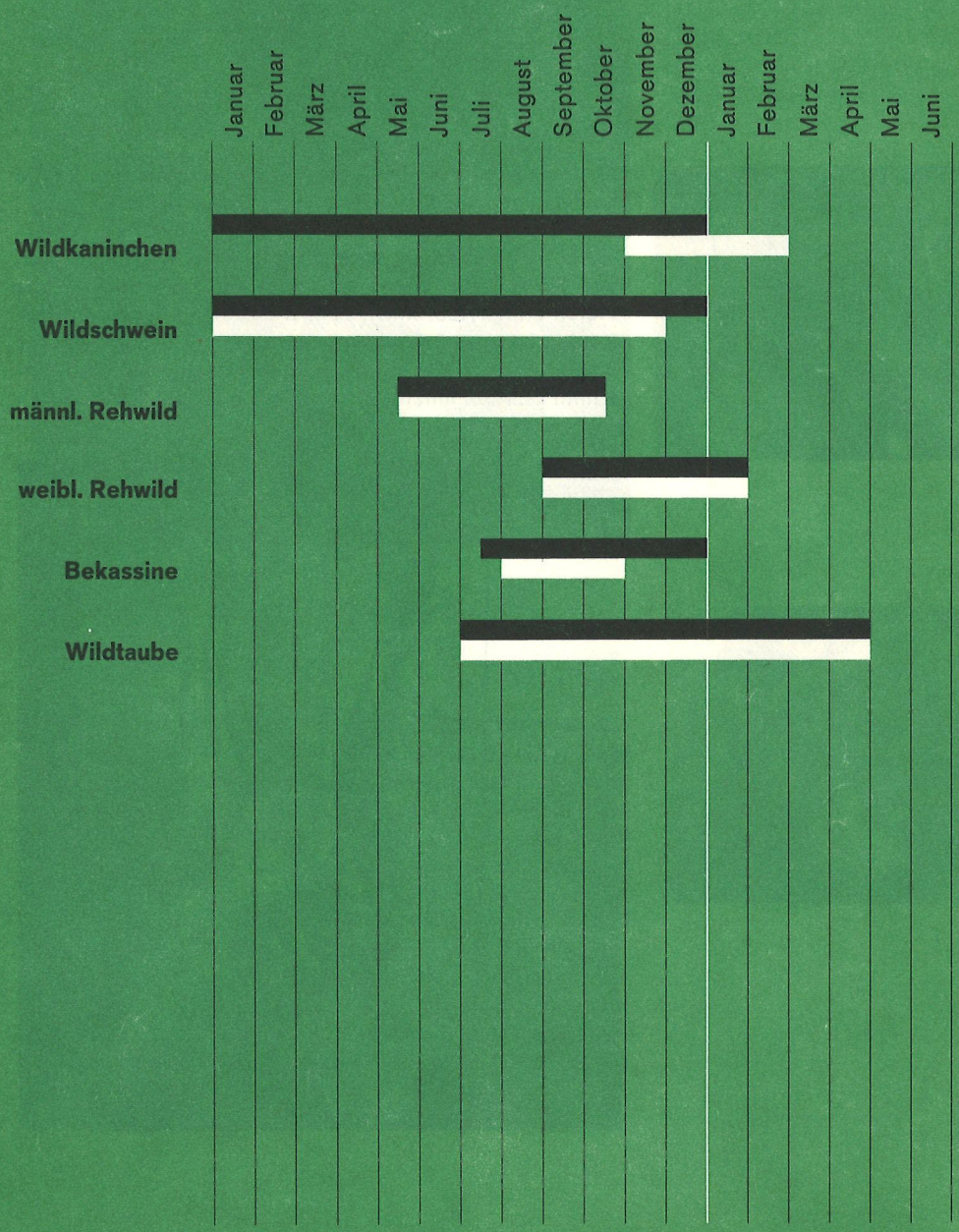
Wild

Es gibt verschiedene Gründe, um öfter Wild zu essen. Einmal sind Wildgerichte von besonders pikantem Wohlgeschmack und dienen der Abwechslung im Speisezettel, zum anderen ist Wildfleisch äußerst eiweißreich bei geringem Fettgehalt, kommt also der Forderung nach einer hochwertigen und dabei leichten Kost entgegen. Heute wird die Hausfrau fast immer küchenfertig vorbereitetes Wildfleisch einkaufen können – entweder frisch oder aus der Tiefkühltruhe. **Hasen** allerdings werden während der Abschußzeit auch jetzt noch oft im Fell angeboten. Für einen solchen Einkauf muß man wissen, daß man durch Einreißen der Löffel, wie die Ohren in der Jägersprache heißen, das ungefähre Alter des Tieres feststellen kann. Je leichter sich die Löffel einreißen lassen, um so jünger ist der Hase. Hat man dagegen Schwierigkeiten beim Einreißen, dann handelt es sich meistens um ein altes Tier mit zäherem Fleisch.
Man sollte beim Einkauf fragen, wie lange der Hase schon abgehangen ist, denn acht Tage sollten es mindestens sein, und zwar am besten im Fell, weil das Fleisch dann nicht austrocknen kann.
Beim Einkauf von Wildgeflügel ist zu beachten, daß dieses – mit Ausnahme von Wildente und Wildgans – stets einige Tage abhängen soll, und zwar möglichst im Federkleid.
Junge Rebhühner haben gelbliche Ständer. Sind die Ständer grau bis dunkelgrau, handelt es sich um ältere Tiere, die sich nicht zum Braten, sondern nur zum Kochen eignen.
Das Alter von **Fasanen** erkennt man an ihren Sporen. Je länger die Sporen, desto älter ist der Fasan. Junge Tiere haben keine Sporen, höchstens kurze Ansätze.
Ein weiteres Merkmal sowohl beim Fasan als auch bei der **Wildente** ist das Brustbein. Ist es knorpelig und biegsam, dann ist das Tier noch jung. Bei älteren Tieren ist das Brustbein fest und verknöchert.
Genaue Anweisungen für die Vorbehandlung des Hasen finden Sie auf den Seiten 18/19, für die des Wildgeflügels auf den Seiten 50/51.
Und nun wünschen wir Ihnen gutes Gelingen mit den folgenden Rezepten.
Da die Schon- und Fangzeiten in den einzelnen Ländern an verschiedenen Tagen beginnen und enden – der Grund dafür liegt in klimatischen Verhältnissen – haben wir Mitteleuropa als Basis für den nebenstehenden Wildkalender gewählt.

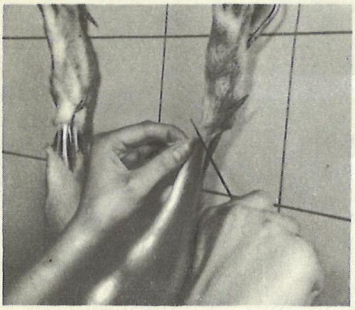
Wann ist zu haben
Wann ist am schmackhaftesten
Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Juli
August
September
Oktober
November
Dezember
Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Auerhahn
Birkhahn
Damwild
Fasan
Fettammer
Frischling
Gemse
Hase
Kapphahn
Rebhuhn (Feldhuhn)
Haselhuhn
Kiebitz
Kiebitzeier

Wild

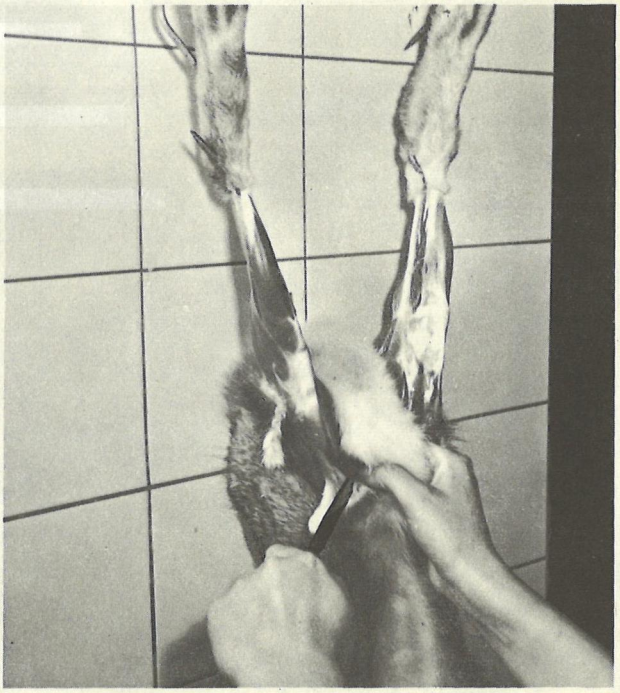

Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Juli
August
September
Oktober
November
Dezember
Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Krammetsvogel
Krickente
Moorhuhn
Rentier
Rotwild
Rotwild (Schmaltiere)
Schneehuhn
Schnepfe
Sumpfschnepfe
Wachtel
Waldhuhn
Wildente
Wildgans

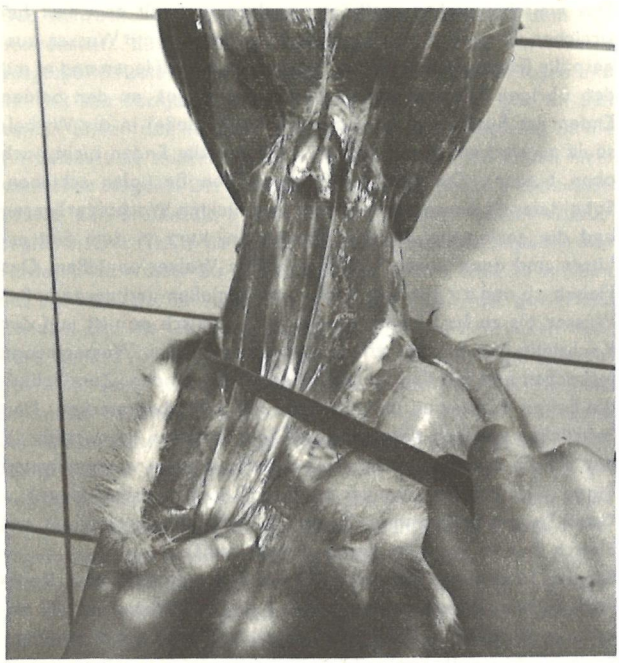

Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Juli
August
September
Oktober
November
Dezember
Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Wildkaninchen
Wildschwein
männl. Rehwild
weibl. Rehwild
Bekassine
Wildtaube

Vorbehandlung des Wildes



Nehmen wir hier den Hasen als Ausnahme, weil Wild heute allgemein küchenfertig angeboten wird.
Zum Abziehen hängt man den Hasen mit den Hinterläufen am besten an zwei starken Nägeln (Haken) auf, den Rücken zur Wand, schneidet das Fell rund um die Pfoten ein (s. Abb. links), schlitzt es auf der Innenseite der Keulen bis zum Schlußdarm auf und macht auch auf der Bauchseite, von der Blume ausgehend, einen kleinen Einschnitt (s. Abb. unten). Dann streift man das Fell von den





Hinterläufen über den Körper herunter bis zum Kopf (s. Abb. oben). Nun werden die Vorderläufe von unten nach oben herausgedrückt oder gezogen (s. Abb. rechts) und die Pfoten abgebrochen. Zuletzt wird das Fell über den Kopf gezogen, wobei man die Ohren von innen her abschneidet und auch sonst mit dem Messer nachhilft, besonders an den Augen. Um den Hasen auszuweiden, wird er auf ein Brett gelegt und der Bauch der Länge nach aufgeschnitten. Man nimmt das Eingeweide heraus bis auf die Nieren, die im Hasen bleiben. Von der Leber löst man vorsichtig die unbrauchbare Galle und hebt nur Leber, Herz und Lunge auf (zu Hasenpfeffer oder Jägerhaschee verwenden).
Vorbehandlung des Wildgeflügels s. Geflügel Seite 50/51.

Rehkeule oder Rehrücken

Etwa 1½ kg Rehkeule oder Rehrücken
etwas Salz
etwa 40 g weiche Butter oder Margarine
etwa 80 g fette Speckscheiben
2 Wacholderbeeren
1 Zwiebel
¼–½ l heißes Wasser
etwa 1 Eßl. Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
⅛ l saure Sahne

Das Fleisch waschen, enthäuten, salzen und mit dem Fett bestreichen. Einen Teil der Speckscheiben in eine mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen, das Fleisch darauf legen und es mit den übrigen Speckscheiben belegen (es ist gut, an den beiden Enden des Rückens je ein Backstäbchen (Spieße) in die Wirbelsäule zu stecken, damit sich beim Braten die Enden nicht nach oben biegen). Die Rostbratpfanne in den Backofen schieben. Sobald der Bratensatz bräunt, die zerdrückten Wacholderbeeren und die geviertelte Zwiebel dazugeben, kurz in dem Fett erhitzen und dann etwas von dem heißen Wasser zugießen. Das Fleisch ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu ½ l ersetzen. Wenn das Fleisch gar ist, auf der Kochstelle den Bratensatz mit der erforderlichen Wassermenge loskochen und mit dem angerührten Gustin binden. Zum Schluß die Sahne dazugeben und die Soße mit Salz abschmecken. Den Rehrücken von den Knochen lösen (die Stäbchen herausziehen), das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten (evtl. wieder auf das „Knochengerüst" legen).

Gas: ½ große Flamme; Regler 3½–4½ (Rostbratpfanne mit Fleisch muß in der Mitte des Backofens sein!).

Strom: 15 Minuten vorheizen O 3 – U 3, braten O 3 – U 3, Keule nach 40 Minuten umschalten auf O 1 – U 1, Rücken nach 30 Minuten umschalten auf O 2 – U 1 (Rostbratpfanne auf die mittlere Schiene schieben!); Regler 220–230 (Rostbratpfanne auf die untere Schiene schieben!).

Bratzeit: Keule etwa 1½ Stunden, Rücken 35–50 Minuten.

Beigabe: Kartoffelkroketten.
Getränk: Rotwein.

Glasierter Rehrücken

(kalt)

1 gebratener Rehrücken (Rezept s. oben)

Wenn das Fleisch gar ist, auf der Kochstelle den Bratensatz mit nur wenig Wasser loskochen, durch ein Sieb geben, wenn er erkaltet ist, ihn entfetten und dann bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange einkochen, bis die Soße dicker wird – sie muß aber noch glänzen.

Den Rehrücken von den Knochen lösen, in Scheiben schneiden und sie wieder auf das „Knochengerüst" legen. Die Soße mit einem Pinsel über das Fleisch streichen und den Rehrücken auf einer Platte nach Belieben mit Artischockenböden, Tomaten, Pilzen, und Petersilie anrichten.

Beigabe: Toast.
Getränk: Rotwein.

Den Rehrücken waschen, enthäuten, salzen und mit dem Fett bestreichen. Einen Teil der Speckscheiben in eine mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen, den Rücken darauf legen und ihn mit den übrigen Speckscheiben belegen (es ist gut, an den beiden Enden des Rückens je ein Backstäbchen (Spieße) in die Wirbelsäule zu stecken, damit sich beim Braten die Enden nicht nach oben biegen). Die Rostbratpfanne in den Backofen schieben. Sobald der Bratensatz bräunt, etwas von dem heißen Wasser zugießen. Das Fleisch ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu 1/2 l ersetzen. Nach etwa 20 Minuten das vorbereitete, kleingeschnittene Suppengrün, die geviertelte Zwiebel und die Gewürze dazugeben und den Rehrücken noch etwa weitere 20 Minuten braten lassen. Er darf nicht ganz durchgebraten sein, sondern muß beim Anschneiden einen rosa Schimmer haben. Wenn das Fleisch gar ist, auf der Kochstelle den Bratensatz mit der Sahne loskochen, für reichlich Soße noch etwas Wasser zusetzen, durch ein Sieb geben, mit dem angerührten Gustin binden und die Soße mit Salz, Zitronensaft, Wein und Johannisbeergelee abschmecken (nach Belieben noch 1 Eßl. angebratene Speckwürfel unter die Soße rühren).
Die Bananen schälen, der Länge nach halbieren, in der zerlassenen heißen Butter goldgelb braten und mit wenig Salz bestreuen. Den Rehrücken von den Knochen lösen (die Stäbchen herausziehen), das Fleisch in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten (evtl. wieder auf das „Knochengerüst" legen) und mit den Bananen und nach Belieben mit Kirschen garnieren.
Gas: 1/2 große Flamme; Regler 3 1/2–4 1/2 (Rostbratpfanne mit Rehrücken muß in der Mitte des Backofens sein!).
Strom: 15 Minuten vorheizen O 3 – U 3, braten O 3 – U 3, nach 30 Minuten umschalten auf O 2 – U 1 (Rostbratpfanne auf die mittlere Schiene schieben!); Regler 220–230 (Rostbratpfanne auf die untere Schiene schieben!).
Bratzeit: 35–50 Minuten, je nach Größe des Rehrückens.

Beigabe: Spaghetti.
Getränk: Rotwein.

Rehrücken mit Bananen

(Abb. S. 9)

1 Rehrücken (1–1 1/2 kg)
etwas Salz
40 g weiche Butter oder Margarine
etwa 125 g fette Speckscheiben
1/4–1/2 l heißes Wasser
Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
2 zerdrückte Wacholderbeeren
1/8–1/4 l saure Sahne
etwa 1 Eßl. Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. kalte Milch zum Anrühren
etwas Zitronensaft
etwas Weißwein
etwa 1 Eßl. Johannisbeergelee
4 Bananen
40 g Butter

Rehsteak mit Äpfeln und Schinken

(Abb. S. 28)

4 Scheiben Rehfleisch
(je etwa 125 g, 2 cm dick, aus der Keule geschnitten)
50 g Butter oder Margarine
etwas Salz
3 Äpfel (z. B. Cox Orange)
4 Eßl. Wasser
4 Scheiben magerer roher Schinken
etwas Butter oder Margarine

Die Fleischscheiben leicht flach klopfen und dann etwas zusammendrücken. In einer Pfanne das Fett stark erhitzen, das Fleisch hineinlegen, braten lassen und ab und zu mit dem Bratenfett begießen, damit die Fleischstücke saftig bleiben. Erst nachdem die untere Fleischseite gebräunt ist, die Stücke wenden und salzen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, die Äpfel in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden und in dem Wasser kurz dünsten. Die garen Steaks auf eine vorgewärmte Platte legen, in der Pfanne die Schinkenscheiben in etwas Fett kurz anbraten, diese zusammen mit den Apfelscheiben auf der Platte anrichten und den mit wenig Wasser losgekochten Bratensatz darüber verteilen.
Bratzeit: 4–6 Minuten.

Beigabe: Kartoffelbrei.
Getränk: Rotwein.

Rehsteak mit Sauerkirschen

(Abb. S. 39)

50 g Speck
10 g (1 gestrichener Eßl.) Weizenmehl
2 Zwiebeln
1/4 l saure Sahne
4 Scheiben Rehfleisch
(je etwa 125 g, 2 cm dick, aus der Keule geschnitten)
2 Eßl. Olivenöl
etwas Salz
4 Scheiben Weißbrot
etwas Butter
6 Wacholderbeeren
125 g gedünstete Sauerkirschen (ohne Stein)
etwa 1 Eßl. Johannisbeergelee
etwas Petersilie

In einem Topf den in kleine Würfel geschnittenen Speck bei starker Hitze auslassen und das Mehl mit den in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln darin erhitzen, bis es hellgelb geworden ist. Die Sahne nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen, damit keine Klümpchen entstehen. Die Soße zum Kochen bringen, kurze Zeit ziehen lassen und sie mit Salz abschmecken.
Die Fleischscheiben leicht flach klopfen und dann etwas zusammendrücken. In einer Pfanne das Öl stark erhitzen, das Fleisch hineinlegen, braten lassen und ab und zu mit dem Bratenfett begießen, damit die Fleischstücke saftig bleiben. Erst nachdem die untere Fleischseite gebräunt ist, die Stücke wenden und salzen. In einer großen Pfanne die Weißbrotscheiben in zerlassener Butter goldgelb rösten (nach Belieben das Brot nur toasten), auf eine vorgewärmte Platte gleiten lassen, die Steaks darauf legen und über diese die zerdrückten Wacholderbeeren streuen.
Den mit wenig Wasser losgekochten Bratensatz unter die heiße Soße rühren und diese über das Fleisch verteilen. Die Sauerkirschen in dem Johannisbeergelee kurze Zeit erhitzen, sie nach Belieben auf die Steaks geben oder auf Orangenscheiben anrichten.
Bratzeit: 4–6 Minuten.

Getränk: Rotwein.

Rehsteak mit Champignons
(gegrillt)

4 Scheiben Rehfleisch
(je etwa 125 g, 2 cm dick, aus der Keule geschnitten)
etwas Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
200–250 g Champignons
(aus der Dose)
40 g Butter oder Margarine
etwas gehackte Petersilie

Die Fleischscheiben leicht flach klopfen, dann etwas zusammendrücken, dünn mit Öl bestreichen und auf den heißen geölten Grillrost legen. Das Fleisch unter den vorgeheizten Grill schieben und zunächst von der einen und dann von der anderen Seite grillen. Die Steaks nach dem Grillen leicht salzen und pfeffern. Die Champignons in Scheiben schneiden, in dem zerlassenen Fett erhitzen, leicht salzen und pfeffern und die Petersilie unterrühren. Die Steaks mit den Champignons auf einer Platte anrichten.
Gas: Den Grill 5 Minuten auf großer Flamme vorheizen.
Strom: Den Grill 10 Minuten bei stärkster Stellung vorheizen.
Grillzeit: Jede Fleischseite etwa 4 Minuten.

Beigabe: Brühreis oder Butternudeln.
Getränk: Rotwein.

Rehfleisch in Folie

12 Scheiben Rehfleisch
(je etwa 60 g, aus der Keule geschnitten)
etwas Salz
etwas Olivenöl
4 Stücke Aluminium-Haushaltsfolie
etwa 100 g magere Speckscheiben
2 Zwiebeln
4 Wacholderbeeren
8 Eßl. saure Sahne

Die Fleischscheiben leicht flach klopfen, dann etwas zusammendrücken, salzen und je drei auf ein mit Öl bestrichenes Stück Aluminiumfolie legen. Die Speckscheiben, die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und die zerdrückten Wacholderbeeren über das Fleisch verteilen. Die überstehende Folie nach oben biegen, je 2 Eßl. Sahne über das Fleisch geben und die Folie so übereinanderschlagen und kniffen, daß gut verschlossene Päckchen entstehen. Die Päckchen auf einem Backblech in die Mitte des Backofens schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, dünsten 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, dünsten 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, dünsten O 2 – U 3; Regler 200–220.
Dünstzeit: Etwa 25 Minuten.

Beigabe: Kartoffelbrei, Rotkohl.
Getränk: Rotwein.

Rehsteak in gehobelten Mandeln

4 Scheiben Rehfleisch
(je etwa 125 g, 2 cm dick, aus der Keule geschnitten)
etwas Salz
nach Belieben etwas geriebene Muskatnuß
etwa 2 Eßl. Weizenmehl
1 Ei
80 g blättrig geschnittene, abgezogene Mandeln
50 g Butter oder Margarine

Die Fleischscheiben leicht flach klopfen, dann etwas zusammendrücken und mit Salz und Muskat bestreuen. Das Fleisch in Mehl wenden, durch verschlagenes Ei ziehen, in den Mandeln wälzen (gut festklopfen) und in dem erhitzten Fett von beiden Seiten braten, darauf achten, daß die Mandeln nicht zu dunkel werden. Die Steaks auf einer vorgewärmten Platte anrichten und den mit wenig Wasser losgekochten Bratensatz darüber verteilen.
Bratzeit: 6–8 Minuten.

Beigabe: Butterreis oder Kartoffelbrei mit Preiselbeerkompott.
Getränk: Rotwein.

Rehragout

500–750 g Rehfleisch
2 Eßl. Olivenöl
100 g fetter Speck
2 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
3 Nelken
5 zerdrückte Wacholderbeeren
*1/4 l heiße Fleischbrühe**
1/8 l Rotwein
100–200 g Pumpernickelkrumen, in 1/8 l Rotwein eingeweicht
1–2 Eßl. Johannisbeergelee
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprika

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Rehfleisch waschen, enthäuten, in Würfel schneiden und etwa 3 Stunden in kaltes Wasser legen, damit das Fleisch hell wird (das Wasser ab und zu erneuern). Danach das Fleisch auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, evtl. etwas abtrocknen.
In einem Topf das Öl erhitzen, das Fleisch hineingeben und im offenen Topf von allen Seiten gut anbraten. Den Speck und die Zwiebeln in Würfel schneiden, hinzugeben und mitbräunen lassen. Dann die Gewürze, die Brühe und den Wein zufügen, zum Kochen bringen und das Fleisch bei schwacher Hitze kochen lassen. Wenn das Fleisch gar ist, den Pumpernickel unter die kochende Flüssigkeit geben, sie muß leicht gebunden sein.
Zum Schluß das Gelee unterrühren und das Ragout mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
Kochzeit: 1–1 1/2 Stunden, je nach Fleischqualität.

Beigabe: Semmelknödel oder Butternudeln.
Getränk: Bier oder Rotwein.

Rehfleisch in pikanter Soße

1 kg Rehfleisch
100 g Butter oder Margarine
4 Zwiebeln
1/2 l heißes Wasser
etwas Salz
etwas Paprika
1–2 grüne Paprikaschoten
3 Tomaten
1–2 Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren

Das Rehfleisch waschen, enthäuten und in etwa 4 cm große Würfel schneiden.
In einem Brattopf das Fett bei starker Hitze zerlassen, das Fleisch hineingeben und im offenen Topf von allen Seiten gut anbraten. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln dazugeben und mitbräunen lassen. Etwas von dem heißen Wasser hinzugießen, mit Salz und Paprika würzen, das Fleisch bei schwacher Hitze kochen lassen und von Zeit zu Zeit verkochtes Wasser bis zu 1/2 Liter ersetzen. Die Paprikaschoten (gewaschen, entkernt und die weißen Scheidewände entfernt) in Streifen schneiden und mit den enthäuteten, in Scheiben geschnittenen Tomaten nach etwa 30 Minuten zu dem Fleisch geben. Wenn das Fleisch gar ist, die Soße mit dem angerührten Gustin binden und mit Salz abschmecken.
Kochzeit: 1–1 1/2 Stunden.

Beigabe: Semmelknödel, Brühreis oder Salzkartoffeln.
Getränk: Rotwein oder Rosé.

Wildragout in Rotweinsoße

500 g Reh- oder Hirschfleisch
1 Zwiebel
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
3–4 Pfefferkörner
1/2 l Wasser
etwas Salz
40 g Fett
50 g (5 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
1 Zwiebel
etwas Zucker
Rotwein nach Geschmack
1 saure Gurke

Das Fleisch waschen, enthäuten, in Würfel schneiden und mit der in Viertel geschnittenen, mit den Nelken gespickten Zwiebel (1), dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern in das kochende, gesalzene Wasser geben, bei starker Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Das gare Fleisch aus der Brühe nehmen, sie durch ein Sieb (Tuch) geben und evtl. mit Wasser auf 1/2 l auffüllen.
In einem Topf das Fett bei starker Hitze zerlassen. Das Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hell- bis dunkelbraun ist. Die in Würfel geschnittene Zwiebel in das leicht gebräunte Mehl geben, da sie sonst zu dunkel wird. Damit keine Klumpen entstehen, die Brühe nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen. Die Soße zum Kochen bringen und 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Soße mit Salz, Zucker und Rotwein (evtl. etwas Zitronensaft) abschmecken. Zum Schluß die in Würfel geschnittene Gurke dazugeben.
Kochzeit: 1–2 Stunden, je nach Fleischqualität.
Veränderung: Um den Wildgeschmack zu mildern, das Fleisch eine Nacht in eine Marinade von 1/4 l Essig und 1/2 l Wasser legen. Das Fleisch wie oben zubereiten (Marinade nicht verwenden!), jedoch nicht mehr mit Essig (Zitronensaft) abschmecken.

Beigabe: Semmelknödel oder Butternudeln.
Getränk: Bier oder Rotwein.

Rehblatt

3/4–1 kg Rehblatt
20 g (2 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
30 g Speckscheiben
50 g Fett
1 Zwiebel
1/4–1/2 l heißes Wasser
etwas Salz
1 Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren

Das Fleisch waschen, enthäuten, in Mehl wenden und mit den Speckscheiben belegen oder umwickeln. In einem Brattopf das Fett bei starker Hitze zerlassen und das Fleisch darin anbraten. Die in Würfel geschnittene Zwiebel dazugeben und kurze Zeit miterhitzen. Etwas von dem heißen Wasser hinzugießen, mit Salz würzen, das Fleisch bei schwacher Hitze schmoren lassen und von Zeit zu Zeit verdampftes Wasser bis zu 1/2 l ersetzen. Wenn das Fleisch gar ist, es von den Knochen lösen, in Portionsstücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen. Den Bratensatz durch ein Sieb (Tuch) geben und mit dem angerührten Gustin binden. Die Soße mit Salz abschmecken.
Veränderung: Das Fleisch vor dem Schmoren 3–4 Tage in Buttermilch legen, damit es zarter wird.
Schmorzeit: Etwa 2 Stunden.

Beigabe: Butternudeln.
Getränk: Rotwein.

Flambierte Hasenmedaillons

1 Hasenrücken (etwa 600 g)
etwas Salz
1–2 Eßl. Olivenöl
50 g magerer Speck
1 große Zwiebel
375–500 g Pfifferlinge (aus der Dose)
etwas Pfeffer
5 Eßl. saure Sahne
2 Eßl. gehackte Petersilie
etwas Zitronensaft
4 Eßl. Weinbrand

Den Hasenrücken waschen, enthäuten, von den Knochen lösen und das Fleisch in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischstücke leicht flach klopfen und salzen.
In einer Pfanne das Öl erhitzen, den in Würfel geschnittenen Speck darin ausbraten, bis er goldgelb ist, dann die Fleischstücke hineinlegen und von beiden Seiten je etwa 2 Minuten braten lassen. Die Medaillons auf eine vorgewärmte Platte legen (nach Belieben auf einen Spieß stecken) und warm stellen. In dem Bratensatz die in Würfel geschnittene Zwiebel kurz andünsten, die Pfifferlinge dazugeben, mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit der Sahne begießen und etwa 10 Minuten schmoren lassen. Die Pilze mit der Petersilie bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und mit auf der Fleischplatte anrichten. Den Weinbrand anwärmen, am Eßtisch über das Fleisch gießen und anzünden.
Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten.

Beigabe: Toast und Preiselbeerkompott.
Getränk: Rotwein.

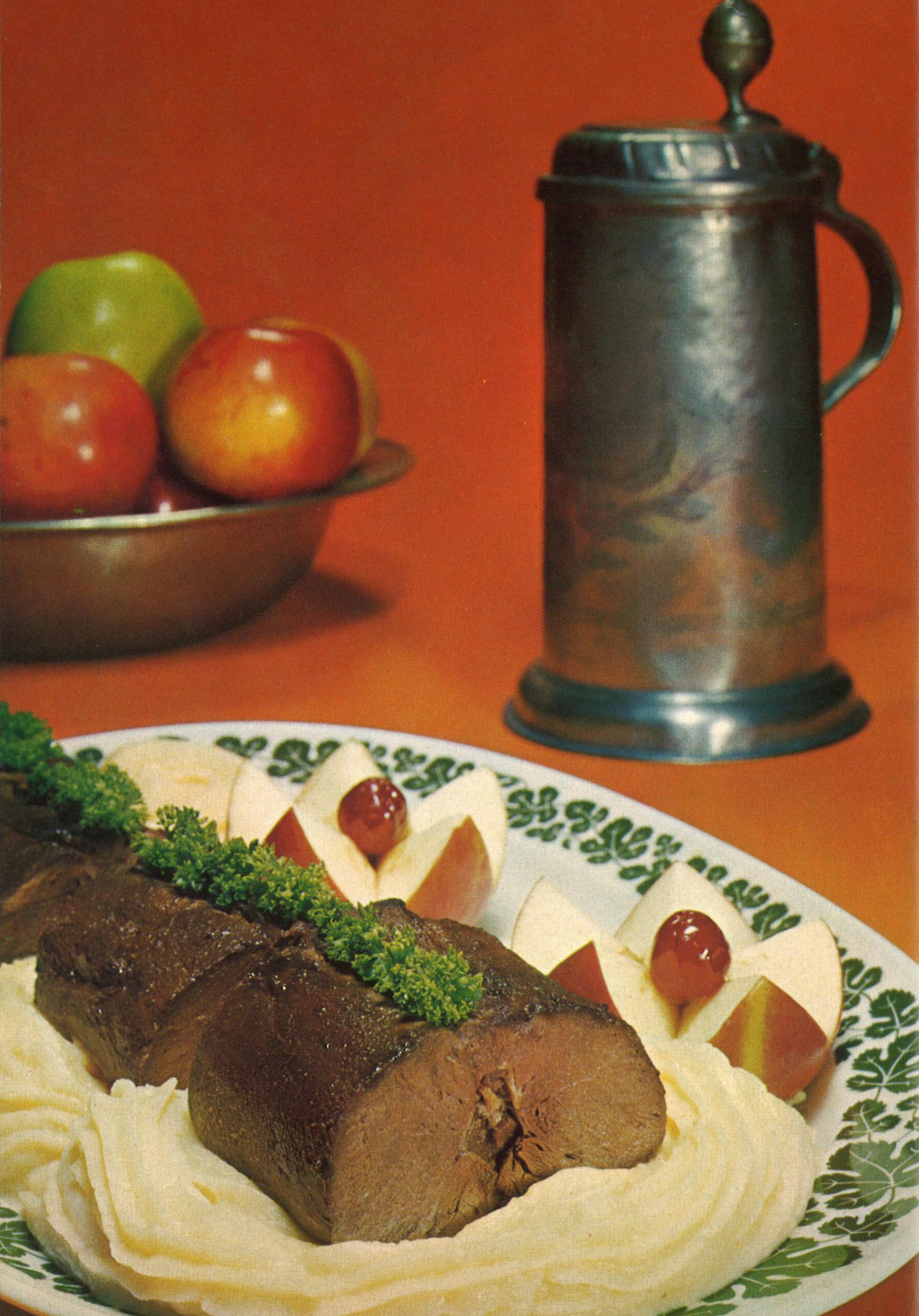
Hasenpfeffer

750 g Hasenklein
3/4 l Weißwein
100 g Butter oder Margarine
1/4–1/2 l Rotwein
1/8 l saure Sahne
50 g Rosinen
etwa 2 Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker

Das Hasenklein etwa 24 Stunden in kaltes Wasser legen (das Wasser ab und zu erneuern). Dann das Fleisch auf einem Sieb gut abtropfen lassen, in eine Schüssel legen und mit dem Weißwein übergießen (das Fleisch muß gut bedeckt sein).
Nach 3 Tagen das Fleisch aus dem Wein nehmen, gut abtrocknen, enthäuten und von kleinen Knochen befreien.
In einem Brattopf das Fett bei starker Hitze zerlassen, das Fleisch hineingeben und scharf anbraten, 1/4 l von dem Rotwein hinzugießen und das Fleisch bei schwacher Hitze schmoren lassen (falls erforderlich, nach und nach bis zu 1/2 l Rotwein ersetzen). Etwa 15 Minuten vor Beendigung der Schmorzeit die Sahne und die gewaschenen Rosinen dazugeben und mitschmoren lassen. Wenn das Fleisch gar ist, die Soße mit dem angerührten Gustin binden und sie mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Schmorzeit: Etwa 60 Minuten.
Veränderung: Mit den Rosinen 30–50 g Schwarzbrotkrumen hinzugeben und die Soße auf diese Weise binden.

Beigabe: Kartoffelklöße oder Butternudeln.
Getränk: Rotwein oder Bier.

Fasan Rezept Seite 42
Die folgende Doppelseite zeigt:
Rehsteak mit Äpfeln und Schinken Rezept Seite 22
Rebhuhn in Sahnelinsen Rezept Seite 43



Den Hasenrücken waschen, enthäuten, mit Salz, Pfeffer und Muskat einreiben und mit dem Fett bestreichen. Einen Teil der Speckscheiben in eine mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen, den Rücken darauf legen und ihn mit den übrigen Speckscheiben belegen. Die Rostbratpfanne in den Backofen schieben. Sobald der Bratensatz bräunt, die zerdrückten Wacholderbeeren und die geviertelten Zwiebeln dazugeben, kurz in dem Fett erhitzen und dann etwas von dem heißen Wasser zugießen. Das Fleisch ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu 1/4 l ersetzen. Wenn das Fleisch gar ist, auf der Kochstelle den Bratensatz mit der Sahne loskochen, für reichlich Soße noch etwas Wasser zusetzen, durch ein Sieb geben, mit dem angerührten Gustin binden und die Soße mit Zitronensaft, Wein, Zucker, Salz und Muskat abschmecken.
Zum Garnieren von den geschälten Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen, die Äpfel in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden, sie in dem Wein kurz dünsten, herausnehmen und mit Zucker leicht bestreuen. Den Hasenrücken in Portionsstücke schneiden (nach Belieben von den Knochen lösen und in Scheiben schneiden), auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit den Apfelscheiben, gefüllt mit Preiselbeerkompott, garnieren.
Gas: 1/2 große Flamme; Regler 3–4 (Rostbratpfanne mit Hasenrücken muß in der Mitte des Backofens sein!).
Strom: 15 Minuten vorheizen O 3 – U 3, braten O 3 – U 3, evtl. nach 20 Minuten umschalten auf O 2 – U 1 (Rostbratpfanne auf die mittlere Schiene schieben!); Regler 220–230 (Rostbratpfanne auf die untere Schiene schieben).
Bratzeit: 25–35 Minuten.

Beigabe: Kartoffelklöße oder Kartoffelbrei.
Getränk: Rotwein.

Hasenrücken in Sahne

(Abb. nebenstehend)

1 Hasenrücken (etwa 600 g)
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas geriebene Muskatnuß
30 g weiche Butter oder Margarine
etwa 75 g fette Speckscheiben
2 Wacholderbeeren
2 Zwiebeln
1/8–1/4 l heißes Wasser
1/4 l saure Sahne
etwa 1 Eßl. Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. kalte Milch zum Anrühren
etwas Zitronensaft
etwas Weißwein
etwas Zucker

Zum Garnieren:
2 Äpfel
etwas Weißwein
etwas Zucker
4 Eßl. Preiselbeerkompott

Die Leber etwa 24 Stunden in Milch legen, auf einem Sieb abtropfen lassen und dann häuten. Die Speckscheiben entweder jeweils zwischen 2 Leberhälften legen und diese mit Stäbchen zusammenhalten oder die dicken Teile der Leber so einschneiden, daß die Speckscheiben dazwischen gesteckt werden können. Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, in dem erhitzten Fett andünsten, die Leber darauf legen und bei schwacher Hitze von beiden Seiten braten. Dann die Leber salzen und, nach Belieben mit Tomaten und Petersilie garniert, servieren.
Bratzeit: 10–15 Minuten.

Beigabe: Kartoffelsalat.
Getränk: Sherry.

Gebratene Hasenleber

Etwa 600 g Hasenleber
1/2 l Milch
50 g Speckscheiben
2 Zwiebeln
60 g Butter oder Margarine
etwas Salz

Hasenrücken in Sahne Rezept s. oben

Hasenläufchen

4 Hasenläufchen (etwa 500 g)
etwas Salz
50 g fetter Speck
2 Zwiebeln
etwas Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)
1/4 l Wasser oder evtl. Brühe von Hasenknochen oder Fleischresten
etwa 1 gestrichener Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. saure Sahne zum Anrühren
etwas Weißwein
etwas Zitronensaft
etwas Suppenwürze

Die Hasenläufchen waschen, enthäuten, von den Sehnen befreien, salzen und binden. Den Speck in Würfel schneiden, in einem Bratopf bei starker Hitze auslassen und das Fleisch darin anbraten. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln mit dem vorbereiteten und in Stücke geschnittenen Suppengrün dazugeben und kurze Zeit miterhitzen. Dann das Wasser (Brühe) hinzufügen, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Das gare Fleisch aus der Brühe nehmen, von den Fäden befreien, auf eine vorgewärmte Platte legen und warm stellen. Die Brühe mit dem Suppengrün durch ein Sieb streichen, zum Kochen bringen, mit dem angerührten Gustin binden und die Soße mit Wein, Zitronensaft und Suppenwürze abschmecken.
Die Soße zu den Hasenläufchen reichen.
Schmorzeit: Etwa 45 Minuten.

Beigabe: Butternudeln, Preiselbeerkompott.
Getränk: Rotwein.

Topfhase

(Abb. S. 40)

400 g magere Speckscheiben
etwa 1 kg Hasenfleisch (ohne Knochen)
250 g Zwiebeln
500 g Äpfel
etwas Salz
etwas geriebene Muskatnuß
10 Wacholderbeeren
1/2 l Rotwein
1/8 l Madeira
etwa 50 g Semmelmehl

Einen Kochtopf mit den Speckscheiben auslegen. Das Hasenfleisch waschen, enthäuten, in etwa 4 cm große Würfel schneiden und abwechselnd mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und den geschälten, vom Kerngehäuse befreiten, in Scheiben geschnittenen Äpfeln in den Topf schichten. Salz, Muskat und zerdrückte Wacholderbeeren beim Einschichten dazwischenstreuen. Zum Schluß Rotwein und Madeira darüber gießen und alles mit Semmelmehl bestreuen. Den zugedeckten Topf etwa 12 Stunden stehenlassen und dann auf dem Rost in den Backofen schieben.
Gas: 1/2 große Flamme; Regler 3–4.
Strom: O 2 – U 3; Regler 230–240.
Garzeit: Etwa 2 Stunden.
Den Hasen im Topf servieren und den Deckel erst am Eßtisch abnehmen.

Beigabe: Kartoffelbrei, Butternudeln oder Kartoffelklöße.
Getränk: Rotwein.

Hirschrücken in Sahne

Etwa 1½ kg Hirschrücken
etwas Salz
etwa 50 g weiche Butter oder Margarine
etwa 100 g fette Speckscheiben
6 Wacholderbeeren
2 Zwiebeln
etwa ½ l heißes Wasser
¼ l saure Sahne
etwa 2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Zucker
etwas Zitronensaft

Den Hirschrücken waschen, enthäuten, salzen und mit dem Fett bestreichen. Einen Teil der Speckscheiben in eine mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen, den Rücken darauf legen und ihn mit den übrigen Speckscheiben belegen. Die Rostbratpfanne in den Backofen schieben. Sobald der Bratensatz bräunt, die zerdrückten Wacholderbeeren und die geviertelten Zwiebeln dazugeben, kurz in dem Fett erhitzen und dann etwas von dem heißen Wasser zugießen. Das Fleisch ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu ½ l ersetzen. Etwa nach der Hälfte der Bratzeit die Sahne über das Fleisch gießen und mitschmoren lassen. Wenn das Fleisch gar ist, aus dem losgekochten Bratensatz (nach Belieben durch ein Sieb geben), der erforderlichen Wassermenge und dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten und sie mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Den Hirschrücken von den Knochen lösen, das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.
Gas: ½ große Flamme; Regler 3½–4½ (Rostbratpfanne mit Fleisch muß in der Mitte des Backofens sein).
Strom: O 3 – U 3, nach 45 Minuten umschalten auf O 1 – U 1 (75–90 Minuten); Regler 200–210 (Rostbratpfanne auf die untere Schiene schieben).
Bratzeit: 2–2½ Stunden.

Beigabe: Kartoffelklöße oder Butternudeln.
Getränk: Rotwein.

Gamssteak mit Sauerkirschen

4 Scheiben Gamsfleisch (je etwa 180 g, aus der Keule geschnitten)
etwas Salz
etwas Pfeffer
1–2 Eßl. Olivenöl
50 g Speck
4 Wacholderbeeren
500 g Sauerkirschen (aus der Dose)
etwas Zucker
etwa 8 Eßl. Weinbrand

Die Fleischscheiben leicht flach klopfen, dann etwas zusammendrücken und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten je etwa 5 Minuten scharf anbraten (es sollte innen rosa bleiben). Den in Würfel geschnittenen Speck und die zerdrückten Wacholderbeeren hinzufügen und mitbraten lassen. Das gare Fleisch auf eine vorgewärmte Platte legen und warm stellen.
Die auf einem Sieb gut abgetropften Sauerkirschen in die Pfanne geben, mit Zucker bestreuen und heiß werden lassen. Den angewärmten Weinbrand über die Sauerkirschen geben, anzünden, die Kirschen durch vorsichtiges Bewegen mit dem Alkohol tränken und sie noch brennend auf die Fleischplatte geben (nach Möglichkeit am Eßtisch flambieren).
Bratzeit: Etwa 10 Minuten.

Beigabe: Toast.
Getränk: Rotwein oder roter Sekt.

Gamssteak mit Bananen

3 Äpfel (z. B. Cox Orange)
Saft einer Zitrone
etwas Zucker
etwas Salz
8 Scheiben Gamsfleisch
(je etwa 80 g, aus der Keule geschnitten)
30 g (3 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
50 g fette Speckscheiben
50 g Butter oder Margarine
etwas Butter
4 Bananen
etwas Currypulver

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in Würfel schneiden und, mit Zitronensaft, Zucker und Salz vermengt, durchziehen lassen.
Die Fleischscheiben leicht flach klopfen, salzen und in Mehl wenden. In einer Pfanne die Speckscheiben bei starker Hitze auslassen, das Fett dazugeben und das Fleisch von beiden Seiten etwa 5 Minuten darin braten. In einer zweiten Pfanne etwas Butter zerlassen, die geschälten, halbierten Bananen darin goldgelb braten und sie mit etwas Salz und Currypulver bestreuen. Auf einer vorgewärmten Platte die garen Steaks mit dem Apfelsalat und den Bananen anrichten und den Bratensatz über das Fleisch verteilen.
Bratzeit: Etwa 10 Minuten.

Beigabe: Butterreis.
Getränk: Rotwein oder roter Sekt.

Wildschweinkeule in Sahne

1 kg Wildschweinkeule
(gut abgehangen)
etwas Salz
100 g Butter oder Margarine
2 Zwiebeln
2 Möhren
1/2 Sellerieknolle
*1/4–1/2 l heißes Wasser oder Fleischbrühe**
1 Eßl. Tomatenmark
1/8–1/4 l saure Sahne
etwas geriebene Muskatnuß
etwas Zitronensaft
etwas Weißwein
100 g Butter oder Margarine
2 Zwiebeln
500 g Pfifferlinge (aus der Dose)
etwas Pfeffer

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Fleisch waschen, enthäuten, salzen und in dem in einem Brattopf erhitzten Fett (100 g) von allen Seiten gut anbraten. Die Zwiebeln (2) in Viertel schneiden, Möhren und Sellerie waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden, alles zusammen zu dem Fleisch geben, bräunen lassen und dann etwas von dem heißen Wasser (Brühe) hinzugießen. Das Fleisch bei schwacher Hitze schmoren lassen, es ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verkochtes Wasser bis zu 1/2 l ersetzen. 15 Minuten vor Beendigung der Schmorzeit das Tomatenmark und die Sahne über das Fleisch geben und mitschmoren lassen. Wenn das Fleisch gar ist, es auf eine vorgewärmte Platte legen, den Bratensatz durch ein Sieb geben und so viel von dem durch das Sieb gestrichenen Gemüse hinzufügen, daß die Soße gebunden ist. Die Soße mit Salz, Muskat, Zitronensaft und Wein abschmecken. Das Fett in einem Topf zerlassen, die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln darin andünsten, die Pfifferlinge dazugeben, kurze Zeit schmoren lassen und sie mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit den Pfifferlingen auf der Platte anrichten, etwas von der Soße darüber verteilen und es nach Belieben mit Tomate, Zitrone und Petersilie garnieren.
Schmorzeit: 1 1/2–2 Stunden.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Rotwein.

Die Koteletts leicht klopfen, salzen und in einer Pfanne in dem erhitzten Fett leicht anbraten.
Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, in der Pfanne neben dem Fleisch leicht bräunen, dann zusammen mit den geschälten, vom Kerngehäuse befreiten, in dünne Scheiben geschnittenen Äpfeln auf die Koteletts legen und in der zugedeckten Pfanne gut 10 Minuten dämpfen lassen. Alles zusammen auf einer Platte anrichten und nach Belieben mit Petersilie garnieren.
Bratzeit: 15–20 Minuten.

Beigabe: Bratkartoffeln oder Butternudeln.
Getränk: Bier oder Rotwein.

Wildschweinkotelett mit Äpfeln und Zwiebeln

4 Wildschweinkoteletts
etwas Salz
80 g Butter oder Margarine
3 große Zwiebeln
3 große Äpfel

Das Fleisch waschen, enthäuten, mit Salz und Pfeffer einreiben, dann mit Senf und danach mit dem Fett bestreichen. Einen Teil der Speckscheiben in eine mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen, das Fleisch darauf legen und es mit den übrigen Speckscheiben belegen. Die Rostbratpfanne in den Backofen schieben. Sobald der Bratensatz bräunt, die zerdrückten Wacholderbeeren, die geviertelten Zwiebeln hinzufügen, kurz in dem Fett erhitzen und dann zunächst $^1/_4$ l von dem heißen Wasser zugießen. Das Fleisch ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu $^1/_2$ l ersetzen.
Wenn das Fleisch gar ist, es auf eine vorgewärmte Platte legen und warm stellen. Aus dem losgekochten Bratensatz (nach Belieben durch ein Sieb geben), der erforderlichen Wassermenge und dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten. Zum Schluß die Sahne dazugeben und die Soße mit Salz abschmecken.
Nach Belieben mit halben, etwas ausgehöhlten, geschmorten Äpfeln, die mit Preiselbeerkompott gefüllt sind, mit geschmorten Tomaten, Pfifferlingen und Rosenkohl den in Scheiben geschnittenen Braten anrichten.
Gas: $^1/_2$ große Flamme; Regler $3^1/_2$–$4^1/_2$ (Rostbratpfanne mit Fleisch muß in der Mitte des Backofens sein!).
Strom: O 3 – U 3, nach 35 Minuten umschalten auf O 1 – U 1 (70–90 Minuten); Regler 200–210 (Rostbratpfanne auf die untere Schiene schieben!).
Bratzeit: 2–$2^1/_4$ Stunden.

Beigabe: Mandelkroketten.
Getränk: Rotwein.

Wildschweinrücken

Etwa $1^1/_2$ kg Wildschweinrücken vom Frischling
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Senf
50 g weiche Butter oder Margarine
etwa 75 g fette Speckscheiben
6 Wacholderbeeren
2 Zwiebeln
$^1/_4$–$^1/_2$ l heißes Wasser
etwa 1 gestrichener Eßl. Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
$^1/_8$ l saure Sahne

Wild vom Grill

(Abb. S. 69)

4 Scheiben Rehfleisch
(je etwa 40 g, 5 cm dick, aus dem Rücken geschnitten)
4 Scheiben Hasenfleisch
(je etwa 40 g, 5 cm dick, aus dem Rücken geschnitten)
4 Scheiben Wildschweinfleisch
(je etwa 50 g, 5 cm dick, aus dem Rücken geschnitten)
etwas Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
75–100 g magerer Speck
2 Äpfel (z. B. Cox Orange)
etwas Zucker
etwas Zitronensaft

Die Fleischscheiben leicht flach klopfen, mit Öl bestreichen und auf den heißen geölten Grillrost legen. Sie unter den vorgeheizten Grill schieben und zunächst 3 Minuten von der einen und dann 3 Minuten von der anderen Seite grillen. Das Fleisch nach dem Grillen leicht salzen und pfeffern.
Den Speck und die gewaschenen, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in Scheiben schneiden, auf die Fleischstücke legen und alles nochmals etwa 2 Minuten unter den Grill schieben. Dann die Apfelscheiben auf eine vorgewärmte Platte legen, mit Zucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Das Fleisch mit dem Speck noch etwa 1 Minute unter den Grill schieben (das Fleisch muß einen rosa Kern behalten), zusammen mit den Apfelscheiben anrichten und nach Belieben mit Petersilie, Grünem Salat und Preiselbeer- oder Johannisbeerkompott garnieren.
Gas: Den Grill 5 Minuten auf großer Flamme vorheizen.
Strom: Den Grill 10 Minuten bei stärkster Stellung vorheizen.
Grillzeit: Etwa 10 Minuten.
Veränderung: Die Fleischstücke etwas dünner und kleiner schneiden, abwechselnd mit den Speck- und Apfelscheiben auf Spieße stecken, mit Öl bestreichen und grillen.

Beigabe: Kartoffelkroketten.
Getränk: Rotwein.

Jägerhaschee

500 g Wildfleisch
(Hase, Hirsch oder Reh)
50 g fetter Speck
20 g Butter oder Margarine
200 g Zwiebeln
40 g (4 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
*3/8 l heiße Fleischbrühe**
etwas Salz
1/8 l saure Sahne
etwas Zitronensaft
etwas Weißwein

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Fleisch waschen, enthäuten und durch den Fleischwolf drehen. In einem Topf den in kleine Würfel geschnittenen Speck bei starker Hitze auslassen, das Fett und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln hinzugeben und bräunen lassen. Dann das durchgedrehte Fleisch hineingeben und anbraten, nach etwa 10 Minuten das Mehl überstäuben, Fleischbrühe und Salz unterrühren und das Ganze bei schwacher Hitze kochen lassen. Wenn das Fleisch gar ist, die Sahne hinzufügen und das Haschee mit Zitronensaft und Weißwein abschmecken.
Garzeit: Etwa 30 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei.
Getränk: Rotwein.

Warme Wildpasteten

200 g Wildfleisch
(Hase, Hirsch oder Reh)
60 g fetter Speck
1 Zwiebel
2 Eßl. gehackte Petersilie
etwas Salz
etwas Thymian
2 Eßl. Sahne
1 Eßl. Portwein
1 Paket backfertiger Blätterteig (etwa 300 g)
1 Eiweiß
1 Eigelb
1 Teel. Milch zum Verquirlen

Das Fleisch waschen, enthäuten, mit dem Speck durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, die in Würfel geschnittene Zwiebel, Petersilie, Salz, Thymian, Sahne und Portwein unterrühren und die Fleischmasse mit Salz abschmecken.
Den Teig nach der Vorschrift auf dem Paket auftauen, etwa 30 × 40 cm groß ausrollen und 12 Quadrate von 10 × 10 cm ausrädern. Auf die Teigstücke die Fleischmasse verteilen, die 4 Ecken mit etwas Eiweiß bestreichen, über der Füllung aufeinanderlegen und sie mit einem Hölzchen zusammenhalten. Die Pasteten mit verquirltem Eigelb bestreichen und auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 220–230.
Backzeit: Etwa 15 Minuten.

Beigabe: Cumberlandsoße oder Preiselbeerkompott.
Getränk: Portwein.

Wildkrusteln

375 g gekochtes Wildfleisch (Hase, Hirsch oder Reh)
125 g Champignons (aus der Dose)
2 Zwiebeln
60 g fetter Speck
3 Eßl. gehackte Petersilie
etwas Salz
etwas geriebene Muskatnuß
1/4 l Wildbrühe
60 g (6 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin
5 Eßl. Rotwein zum Anrühren
etwas Zitronensaft
etwas Majoran
etwas Zucker
50 g (5 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
2 Eier
80 g Semmelmehl
etwa 1/8 l Olivenöl

Das Fleisch, die Champignons, die Zwiebeln und den Speck in kleine Würfel schneiden, alles zusammen mit der Petersilie mischen und mit Salz und Muskat würzen. Die Brühe bei starker Hitze zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das angerührte Gustin unter Rühren hineingeben, einmal kurz aufkochen lassen und mit Zitronensaft, Majoran, Salz und Zucker abschmecken. Den Gustinbrei unter das Fleisch rühren, die Masse etwa 1 cm dick auf ein mit geölter Aluminiumfolie belegtes Backblech streichen und kalt stellen. Ist die Masse fest, sie in Stücke von 5 × 3 cm schneiden und diese zuerst in Mehl, dann in verschlagenem Ei und zuletzt in Semmelmehl wenden.
Jeweils etwas von dem Öl in einer Pfanne erhitzen und, je nach Größe der Pfanne, die Krusteln portionsweise bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten.
Bratzeit: Etwa 5 Minuten.
Veränderung: Die Fleischmasse zu Rollen von etwa 3 cm Durchmesser formen, in Stücke schneiden, wie oben beschrieben panieren und schwimmend in heißem Öl backen.

Beigabe: Kopf-, Bohnen-, Gurken- und Tomatensalat.
Getränk: Weißwein.

Kaninchen, gebraten

1 Kaninchen (Rücken, Keulen, Läufe)
etwas Salz
50 g weiche Butter oder Margarine
etwa 125 g fette Speckscheiben
1/8 l saure Sahne oder 5 Eßl. Dosenmilch
etwa 1/4 l heißes Wasser
1 gestrichener Eßl. Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren

Das Kaninchen waschen, enthäuten, von allem Fett befreien und die Keulen und Läufe vom Rücken trennen. Das Fleisch mit Salz einreiben und mit dem Fett bestreichen.
Einen Teil der Speckscheiben in eine mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen, die Keulen und Läufe darauf legen und mit Speckscheiben belegen (einige für den Rücken zurücklassen!). Die Rostbratpfanne in den Backofen schieben. Erst nach 15 Minuten Bratzeit den Rücken dazulegen, da er am zartesten ist und leicht trocken wird.
Sobald der Bratensatz bräunt, etwas von dem heißen Wasser zugießen. Das Fleisch ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu 1/4 l ersetzen.
10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit das Kaninchen mit Sahne (Dosenmilch) übergießen. Wenn das Fleisch gar ist, auf der Kochstelle den Bratensatz mit der erforderlichen Wassermenge loskochen und mit dem angerührten Gustin binden. Die Soße mit Salz abschmecken.
Den Kaninchenrücken in Portionsstücke schneiden (nach Belieben von den Knochen lösen und in Scheiben schneiden) und mit den Keulen und Läufen auf einer vorgewärmten Platte anrichten.
Gas: 1/2 große Flamme; Regler 2 3/4–3 3/4 (Rostbratpfanne mit Fleisch muß in der Mitte des Backofens sein!).
Strom: 15 Minuten vorheizen O 3 – U 3, braten O 3 – U 3, nach 30 Minuten umschalten auf O 2 – U 1 (Rostbratpfanne auf die mittlere Schiene schieben!); Regler 220–230 (Rostbratpfanne auf die untere Schiene schieben!).
Bratzeit: 50–70 Minuten, je nach Alter des Tieres.
Beigabe: Kartoffelklöße, Rapunzelsalat, Preiselbeerkompott.
Getränk: Rotwein.

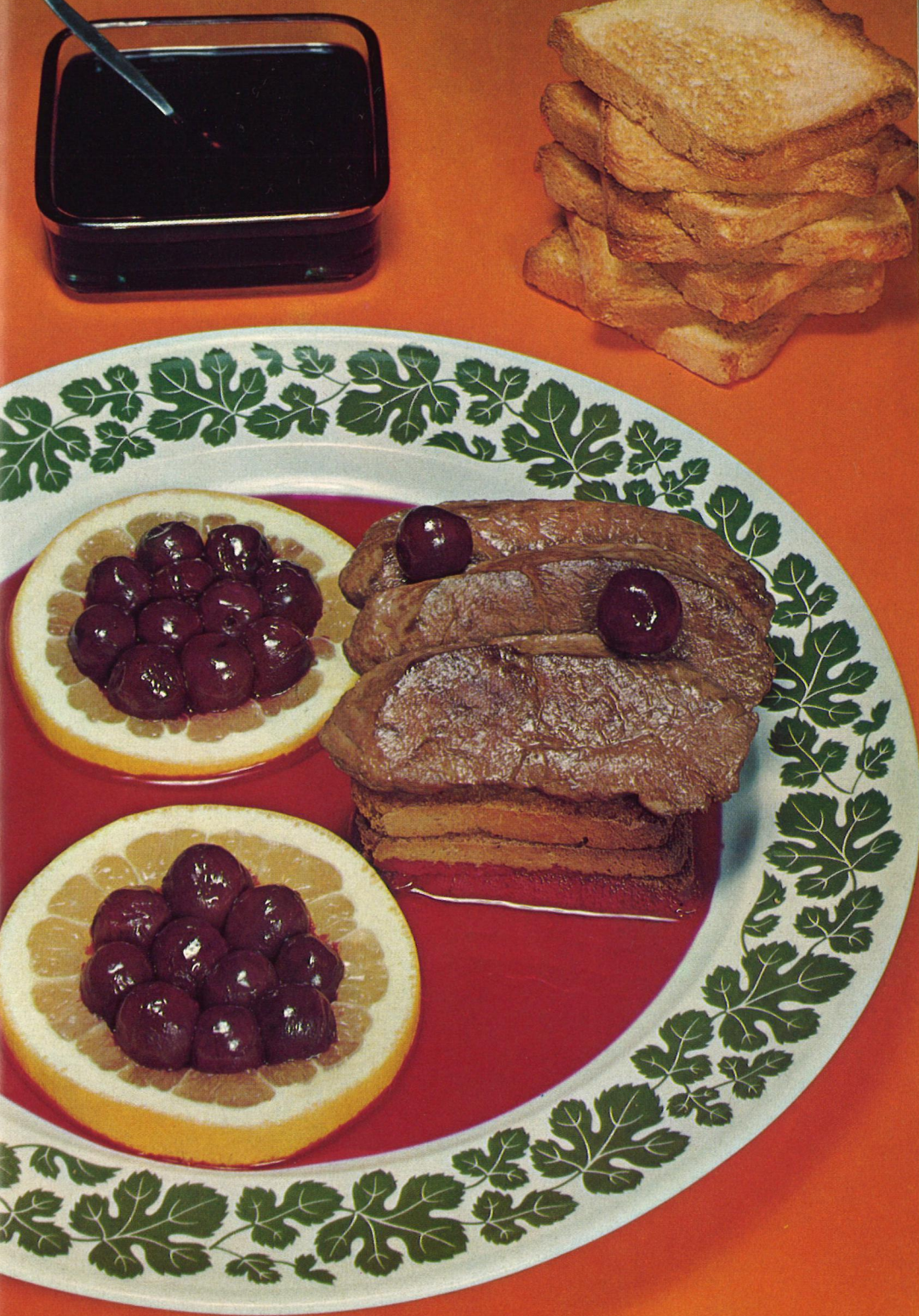
Wildsalat

250 g gares Wildfleisch (gekocht oder gebraten)
150 g Senfgurken
200 g Essigpflaumen
etwas Salz
etwas Ingwerpulver

Mayonnaise:
1 Eigelb
1–2 Teel. Senf
etwas Salz
1 Teel. Zucker
1 Eßl. Essig oder Zitronensaft
1/8 l Salatöl

Das kalte Fleisch, die Gurken und die entsteinten Pflaumen in Streifen schneiden und mit Salz und Ingwerpulver bestreuen. Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Salz, Zucker und Essig (Zitronensaft) in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Darunter das Öl schlagen. (Bei dieser Zubereitung ist es nicht notwendig, das Öl tropfenweise zuzusetzen, es wird in Mengen von 1–2 Eßl. untergeschlagen. Die an das Eigelb gegebenen Gewürze verhindern nämlich eine Gerinnung.)
Die geschnittenen Zutaten mit der Mayonnaise binden und nach Belieben mit Tomatenecken und Petersilie garnieren.
Beigabe: Toast, Butter.
Getränk: Rotwein.

Rehsteak mit Sauerkirschen Rezept Seite 22



Doppelte Fasanenbrühe

(Abb. S. 10)

500 g Rinderknochen
Suppengrün (Möhre, Porree, Petersilienwurzel, Sellerie)
2 Zwiebeln
etwas Basilikum
etwas Rosmarin
6 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
3 Nelken
1/2 Knoblauchzehe
2 1/2–3 l Wasser
etwas Salz
1 küchenfertiger Fasan (1/2–1 kg)
1 Eiweiß
1 Eierschale
3 Eßl. kaltes Wasser
2 große Zwiebeln
etwas Madeira

Die gewaschenen Rinderknochen mit dem vorbereiteten Suppengrün, den geviertelten Zwiebeln (2) und den Gewürzen in dem gesalzenen Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen, den gewaschenen Fasan hineingeben und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Wenn der Fasan gar ist, ihn aus der Brühe nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden.
Die Brühe durch ein Sieb geben, mit Salz abschmecken, kalt stellen und dann die erkaltete Brühe entfetten.
Das Eiweiß und die zerdrückte Eierschale mit dem Wasser schlagen, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hinzufügen, alles zu der Brühe geben und sie unter ständigem Schlagen bei starker Hitze bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Dabei gerinnt das Eiweiß und bindet die in der Brühe enthaltenen trüben Bestandteile. Die Brühe noch etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, dann durch ein feines Sieb (Tuch) geben, die Fleischwürfel hinzufügen und die Brühe in Tassen mit etwas Madeira servieren.
Veränderung: Champignons (aus der Dose) in Scheiben schneiden und mit in die Brühe geben.
Kochzeit: 1–1 1/2 Stunden.

Beigabe: Käsestangen (nach Belieben warm).

Fasan in Weißen Bohnen

300 g Weiße Bohnen
2 l Wasser
2 Teel. Salz
1 küchenfertiger Fasan (etwa 1 kg, kann ein altes Tier sein)
Suppengrün (1 Möhre, 1/4 Stück Sellerie, 1/4 Stück Kohlrabi, 2 Stangen Porree)
4 Wacholderbeeren
50 g fetter Speck
2 große Zwiebeln
1 Eßl. Tomatenmark
4 Eßl. Sahne
etwas Portwein
etwas Salz

Die Bohnen verlesen, waschen und 12–24 Stunden in kaltem Wasser einweichen.
Die 2 l Wasser mit dem Salz bei starker Hitze zum Kochen bringen, den Fasan mit dem vorbereiteten Suppengrün und den zerdrückten Wacholderbeeren hineingeben und bei schwacher Hitze kochen lassen. Den garen Fasan und das Suppengrün aus der Brühe nehmen, die auf einem Sieb gut abgetropften Bohnen hineingeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze gar kochen lassen. Das Fasanenfleisch von den Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden.
In einer Pfanne den in Würfel geschnittenen Speck bei starker Hitze auslassen, das Fleisch mit den in Würfel geschnittenen Zwiebeln darin anbraten und dann alles zu den Bohnen geben. Das Suppengrün klein schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark und der Sahne unterrühren. Das Gericht pikant mit Wein und Salz abschmecken.
Kochzeit: Fasan etwa 1 1/2 Stunden, Bohnen etwa 2 Stunden.

Getränk: Rotwein.

Topfhase Rezept Seite 32

Fasan

(Abb. S. 27)

1 küchenfertiger Fasan (etwa 800 g)
etwas Salz
40 g Speckscheiben zum Umwickeln
50 g Speck zum Braten
50 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel
4 Pfefferkörner
1/4–1/2 l heißes Wasser
3 Eßl. saure Sahne
etwa 2 Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren

Den Fasan waschen, abtrocknen, innen und außen salzen und mit Speckscheiben umwickeln. Den übrigen Speck in Würfel schneiden, in einem Brattopf bei starker Hitze auslassen, das Fett hinzufügen und den Fasan darin anbraten. Die in Viertel geschnittene Zwiebel, die Pfefferkörner und 1/4 l heißes Wasser dazugeben, zum Kochen bringen und den Fasan bei schwacher Hitze schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit verkochtes Wasser bis zu 1/2 l ersetzen. 10 Minuten vor Beendigung der Schmorzeit die Sahne hinzufügen und mitschmoren lassen.
Den garen Fasan aus dem Topf nehmen, die Fäden entfernen und ihn in Portionsstücke schneiden. Den Bratensatz durch ein Sieb geben, zum Kochen bringen, mit dem angerührten Gustin binden und die Soße mit Salz abschmecken.
Schmorzeit: Etwa 60 Minuten.

Beigabe: Kartoffelbrei.
Getränk: Rotwein.

Veränderung: Den **Fasan kalt** servieren. Dazu den Fasan wie oben beschrieben gar schmoren, aus dem Topf nehmen, die Fäden entfernen und ihn erkalten lassen. Dann das Fleisch von den Knochen lösen, schräg in Scheiben schneiden und in kleinen Abständen wieder auf die Knochen legen, so daß das Weiße des Fleisches zu sehen ist. Den Fasan mit Mandarinenspalten, Kirschen und blauen Weintrauben auf einer Platte anrichten.

Fasanenwürfel mit Champignons

Etwa 500 g gekochtes Fasanenfleisch
125 g magerer Speck
3 große Zwiebeln
250 g Champignons (aus der Dose)
1/2 l Fasanenbrühe
etwas Madeira
etwas Salz

Das Fleisch in Würfel schneiden.
In einem Topf den in Würfel geschnittenen Speck bei starker Hitze auslassen und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln darin hellgelb dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Pilze hinzugeben und kurze Zeit mitdünsten lassen. Dann das Fleisch und die Brühe hinzugeben, umrühren, fast bis zum Kochen bringen und das Gericht mit Madeira und Salz abschmecken.
Kochzeit: Etwa 10 Minuten.

Beigabe: Butterreis.
Getränk: Weißwein.

Schnepfen

4 küchenfertige Schnepfen
(je etwa 250 g)
etwas Salz

Die Schnepfen waschen, gut abtrocknen, innen und außen salzen, mit den Speckscheiben belegen und mit einem Faden Flügel und Schenkel am Rumpf festbinden. In einem Brattopf das Fett (30 g) erhitzen, die Schnepfen hineingeben und sie von allen Seiten gut anbraten.

Danach die in Viertel geschnittene, mit den Nelken gespickte Zwiebel, die zerdrückten Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt hinzugeben, kurz miterhitzen und dann das heiße Wasser hinzugießen. Die Schnepfen bei schwacher Hitze schmoren lassen und ab und zu mit dem Bratensatz begießen.
Die garen Schnepfen aus dem Topf nehmen, die Fäden entfernen, die Brüstchen lösen und in dem Bratensatz warm halten. Das übrige Fleisch von den Knochen lösen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln durch eine Presse geben oder zerstampfen und das Fett (75 g) und so viel Sahne hinzufügen, daß die Kartoffeln unter Schlagen auf der Kochstelle eine breiähnliche Beschaffenheit erhalten. Den Brei so lange schlagen, bis er weißschaumig ist. Die Fleischwürfel und die Petersilie unter den Kartoffelbrei ziehen und ihn zusammen mit den Brüstchen auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Pfifferlinge mit den in Würfel geschnittenen Ananasscheiben in dem zerlassenen Fett (40 g) kurz erhitzen und mit auf die Platte geben.
Den Bratensatz durch ein Sieb geben, mit Salz abschmecken und dazureichen.

Schmorzeit: Etwa 60 Minuten.

Getränk: Rotwein.

50 g fette Speckscheiben
30 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel
2 Nelken
4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
etwa 1/8 l heißes Wasser
1 kg gekochte Salzkartoffeln
75 g weiche Butter oder Margarine
etwa 1/4 l Sahne
etwa 2 Eßl. gehackte Petersilie
250 g Pfifferlinge (aus der Dose)
200 g Ananas (aus der Dose)
40 g Butter oder Margarine

Rebhuhn in Sahnelinsen

(Abb. S. 29)

300 g Linsen
50 g Butter oder Margarine
etwa 500 g Gemüse (2 Möhren, 2 Stangen Porree, 2 Zwiebeln, 1/4 Sellerieknolle)
*2 l heiße Fleischbrühe**
4 küchenfertige Rebhühner (je etwa 250 g)
etwas Salz
1 Zwiebel
2 Nelken
100 g magerer Speck
1/4 l saure Sahne
etwas Portwein

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Die verlesenen Linsen waschen, 12–24 Stunden in kaltem Wasser einweichen und dann auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Fett in einem Topf bei starker Hitze zerlassen, das vorbereitete, in feine Scheiben geschnittene Gemüse kurz darin dünsten, die Linsen hinzufügen, mit der Brühe auffüllen und zum Kochen bringen. Die Rebhühner waschen, gut abtrocknen, innen und außen salzen, zusammen mit der mit den Nelken gespickten Zwiebel in die Brühe geben und sie bei starker Hitze zum Kochen bringen. Zum Garen den mit dem Deckel verschlossenen Topf in den Backofen stellen. Wenn die Rebhühner gar sind, sie aus der Brühe nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und es in Stücke oder Würfel schneiden. In einer Pfanne den in kleine Würfel geschnittenen Speck bei starker Hitze auslassen und zusammen mit dem geschnittenen Fleisch und der Sahne unter die Linsen rühren. Das Gericht auf der Kochstelle nochmals kurz erhitzen und es mit Salz und Portwein abschmecken.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, garen 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3 1/2–4 1/2, garen 3 1/2–4 1/2.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, garen O 2 – U 2; Regler 200–225.

Garzeit: Etwa 60 Minuten.

Getränk: Rotwein.

Rebhuhnbrüstchen auf Toast

4 küchenfertige Rebhühner (je etwa 250 g)
etwas Salz
75 g fette Speckscheiben
50 g Butter oder Margarine
etwa 1/8 l heißes Wasser
125 g Pfifferlinge (aus der Dose)
1/8 l saure Sahne
etwas geriebene Muskatnuß
etwas Madeira
8 Scheiben Weißbrot
etwas Butter
8 kleine Scheiben magerer Speck
1 gestrichener Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Weißwein
etwas Zitronensaft
2 Eßl. saure Sahne

Die Rebhühner waschen, gut abtrocknen, innen und außen salzen und mit den Speckscheiben umwickeln.
In einem Brattopf das Fett bei starker Hitze zerlassen, die Rebhühner darin anbraten, das heiße Wasser dazugeben, zum Kochen bringen und sie bei schwacher Hitze schmoren lassen.
Schmorzeit: Etwa 60 Minuten.
Die garen Rebhühner aus dem Topf nehmen, die Fäden entfernen und die Brüstchen lösen. Das übrige Fleisch von den Knochen lösen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die kleingeschnittenen Pfifferlinge und die Sahne mit dem durchgedrehten Fleisch verrühren und die Masse mit Salz, Muskat und Madeira abschmecken.
Die Weißbrotscheiben toasten, dann zuerst mit Butter und danach bergförmig mit der Fleischmasse bestreichen, je ein Brüstchen darauflegen und mit einer Scheibe Speck belegen. Die Schnitten auf ein Backblech legen und im Backofen überbacken.
Den Bratensatz durch ein Sieb geben, mit dem angerührten Gustin binden, die Soße mit Salz, Wein und Zitronensaft abschmecken und zum Schluß die Sahne unterrühren.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 5–6, backen 5–6.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 230–250.
Backzeit: Etwa 8 Minuten.

Getränk: Rotwein oder roter Sekt.

Wildente im Speckmantel

(Abb. S. 93)

1 küchenfertige Wildente (etwa 800 g)
etwas Salz
125 g geräucherte magere Speckscheiben (dünn geschnitten)
50 g Butter oder Margarine
2 große Äpfel
2 Zwiebeln
2 Nelken
4 zerdrückte Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
1/8–1/4 l heißes Wasser
1 gestrichener Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Rotwein
etwas Madeira

Die Wildente waschen, gut abtrocknen, innen und außen salzen und mit den Speckscheiben umwickeln.
In einem Brattopf das Fett bei starker Hitze zerlassen, die Ente hineinlegen und im offenen Topf gut anbraten. Dann die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten, in Stücke geschnittenen Äpfel und die geviertelten, mit den Nelken gespickten Zwiebeln kurz miterhitzen, die Gewürze und 1/8 l von dem heißen Wasser hinzugeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze schmoren lassen. Verdampftes Wasser evtl. bis zu 1/4 l ersetzen.
Wenn die Ente gar ist, sie aus dem Topf nehmen, die Fäden lösen, Portionsstücke schneiden, zusammen mit den Speckscheiben auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.
Die Gewürze aus dem Bratensatz nehmen (ihn nach Belieben durch ein Sieb streichen), ihn mit dem angerührten Gustin binden und die Soße mit Salz, Rotwein und Madeira abschmecken.
Schmorzeit: 1 1/2–2 Stunden.

Beigabe: Kartoffelkroketten (lang oder rund), Sauerkraut.
Getränk: Rotwein.

Wild in Aspik

1 Päckchen Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
3 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
250 g gares Wildfleisch (gekocht oder gebraten)
250 g Äpfel
2 Eßl. Johannisbeersaft
2 Eßl. Zitronensaft
etwas Madeira
etwas Weinbrand
etwas Salz
etwas Zucker
1/8 l Wasser
1/8 l Weißwein
6 Eßl. Essig
3 Eßl. Madeira
einige Mandarinenspalten
einige Kirschen

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist, und abkühlen lassen.
Das Fleisch und die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in kleine Würfel oder feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, den Johannisbeer- und Zitronensaft hinzufügen, und die geschnittenen Zutaten mit Madeira, Weinbrand, Salz und Zucker abschmecken.
Zu dem Wasser den Wein, den Essig und den Madeira geben, die lauwarme Gelatinelösung hinzufügen und die Aspikflüssigkeit mit Salz und Zucker abschmecken.
Nach Belieben eine Kasten- oder Rehrückenform (etwa 30 cm lang) oder mehrere kleine Formen mit Wasser ausspülen und dann so viel von der Aspikflüssigkeit hineingießen, daß der Boden etwa 1 cm hoch bedeckt ist und die Form kalt stellen. Ist die Schicht erstarrt, sie mit Mandarinenspalten und Kirschen verzieren, vorsichtig einige Eßl. Aspikflüssigkeit darüber gießen und die Form wieder kalt stellen. Über das erstarrte Aspik den Wildsalat gleichmäßig verteilen, die restliche Flüssigkeit darüber gießen und die Form kalt stellen.
Wenn das Aspik schnittfest geworden ist, es mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen (evtl. die Form vorher einen Augenblick in heißes Wasser halten!), auf eine Platte stürzen und nach Belieben mit Petersilie, Mandarinenspalten, Kirschen und Weintrauben garnieren.

Beigabe: Toast.
Getränk: Rotwein oder Bier.

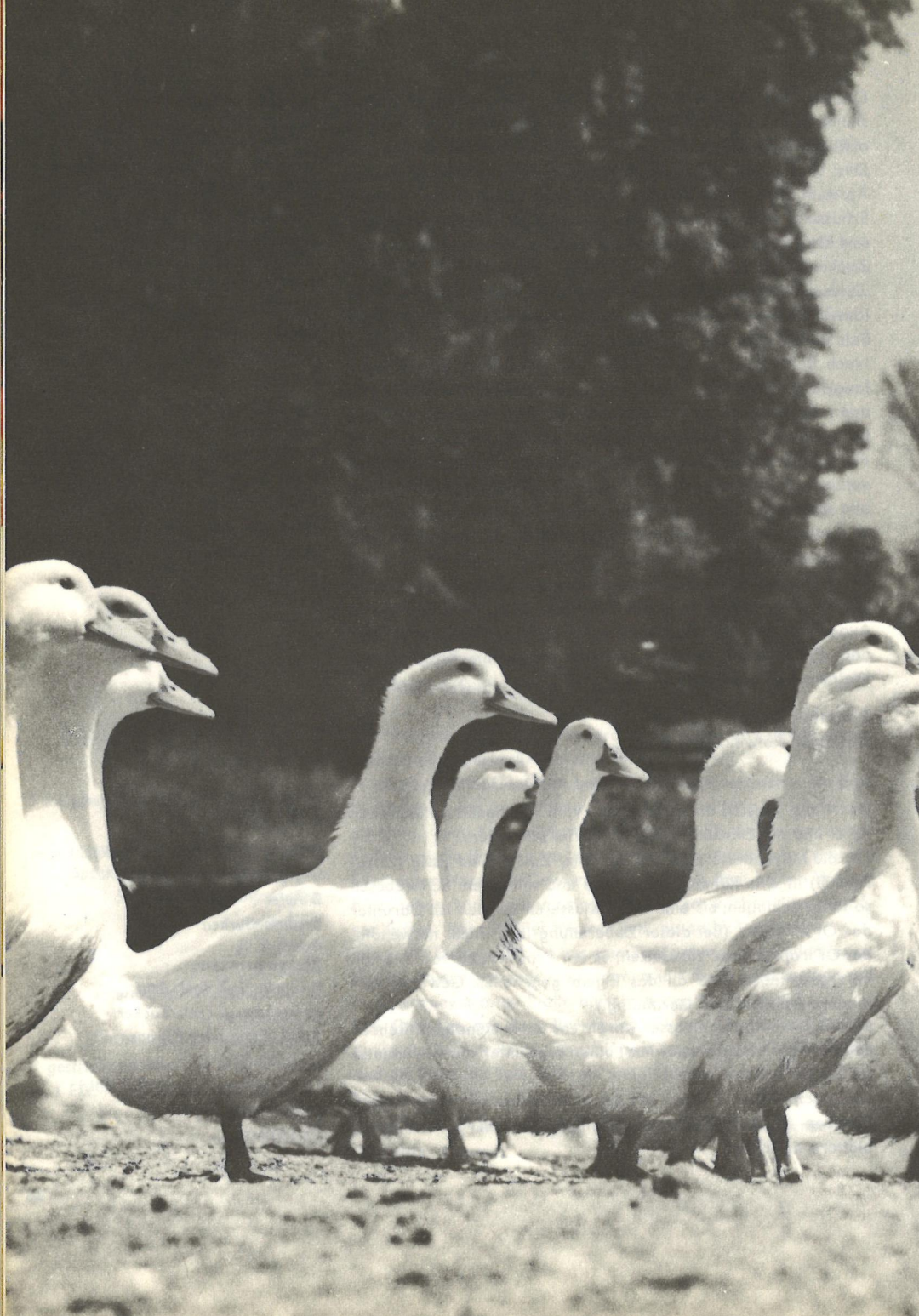
Jägersalat

500 g gares Wildfleisch (gekocht oder gebraten)
5 Äpfel
3 saure Gurken

Mayonnaise:

1 Eigelb, 1–2 Teel. Senf
etwas Salz, 1 Teel. Zucker
1 Eßl. Essig oder Zitronensaft
1/8 l Salatöl
10 g (1 schwach gehäufter Eßl.) Dr. Oetker Gustin
1/8 l Wasser

Das kalte Fleisch, die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel und die Gurken in kleine Würfel schneiden.
Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Salz, Zucker und Essig (Zitronensaft) in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Darunter das Öl schlagen. (Bei dieser Zubereitung ist es nicht notwendig, das Öl tropfenweise zuzusetzen, es wird in Mengen von 1–2 Eßl. untergeschlagen. Die an das Eigelb gegebenen Gewürze verhindern nämlich eine Gerinnung.)
Das Gustin mit dem Wasser anrühren, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und den heißen Brei unter die Mayonnaise schlagen.
Die geschnittenen Zutaten mit der Mayonnaise binden und nach Belieben in Orangenkörbchen füllen oder auf grünen Salatblättern anrichten.



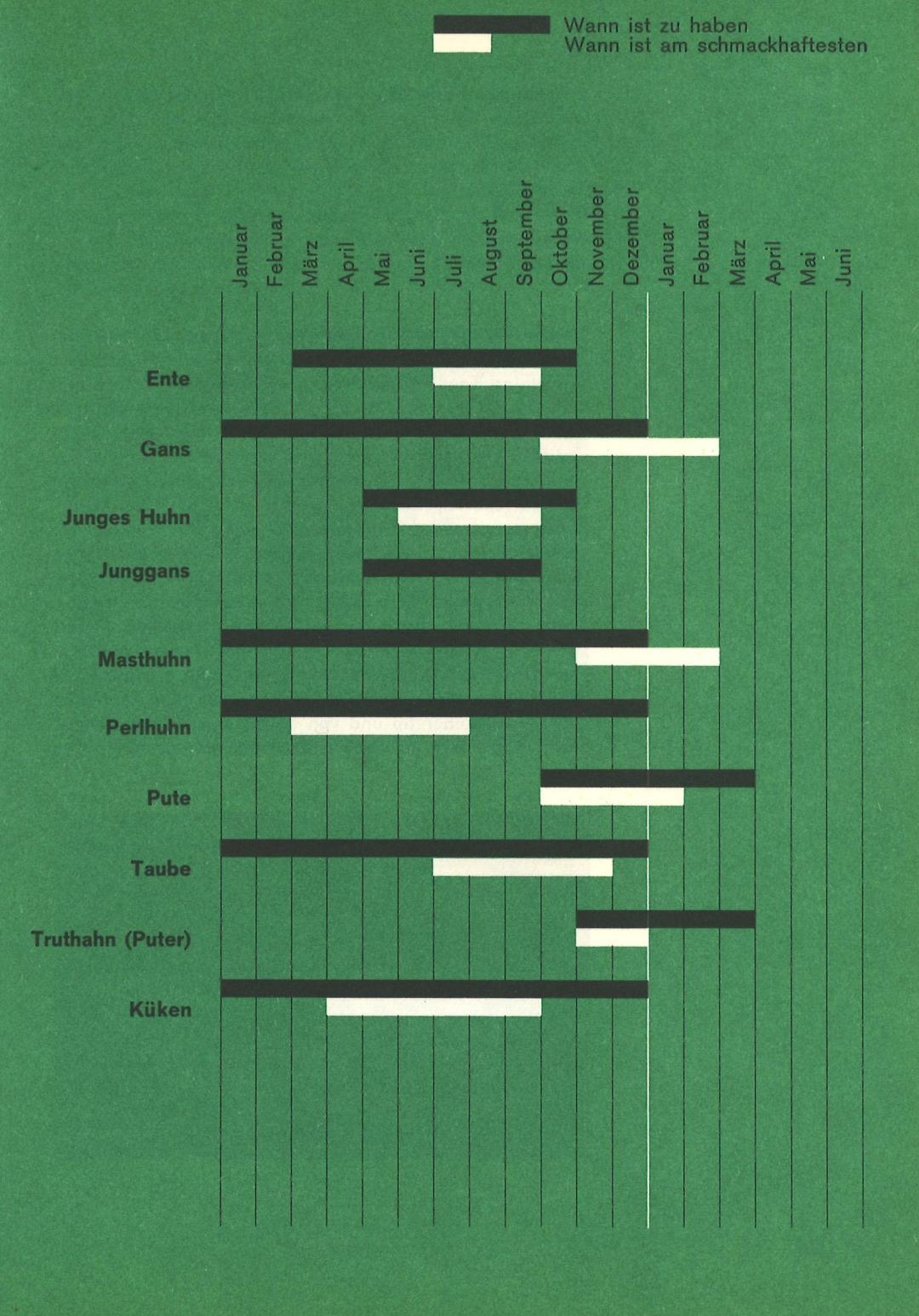
Geflügel

Wie man Hähnchen grillt oder ein Huhn kocht, dürfte auch bei jungen Hausfrauen allgemein bekannt sein. Aber schon bei der Füllung für eine Ente oder Gans und bei den vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten für einen Puter wird manche Hausfrau nicht ganz so sicher sein und entsprechende Rezepte sehr begrüßen.

Beim Einkauf – sofern es sich nicht um schon küchenfertige Ware handelt – sollte man sich für alle Fälle einige typische Merkmale junger Tiere einprägen:
Junge **Hühner** haben hellrote kurze Kämme, biegsame Beine und nicht zu harte Brustknochen.
Junge **Tauben** erkennt man am kleinen Kopf und dicken Schnabel und an einer weißen Haut.
Junge **Gänse** und **Enten** müssen hellgelbe Füße haben, und die Schwimmhäute müssen sich leicht einreißen lassen. Der Schnabel darf nicht sehr hart sein.
Bei **Putern** beachte man die Lappen auf dem Kopf und unter der Kehle. Je dunkler diese gerötet sind, um so älter ist das Tier.

Wenn auch der Händler das Geflügel meistens vorbereitet anbietet, so sollte man doch wissen, was zu tun ist, wenn einmal ein ungerupftes Tier auf den Küchentisch kommt. Genaue Anweisungen für die Vorbehandlung des Geflügels finden Sie auf den Seiten 50/51.

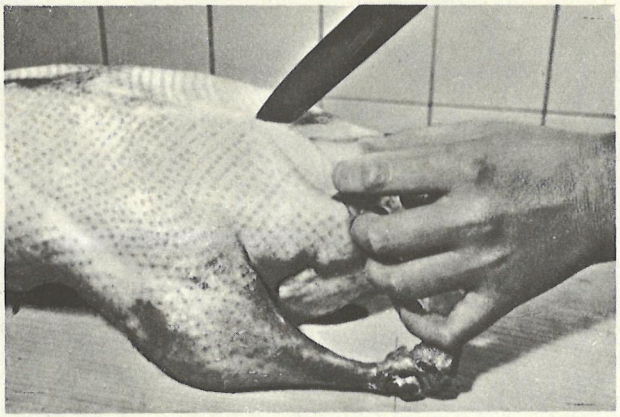
Sie werden höchstes Lob Ihrer Familie und Ihrer Gäste ernten, wenn Sie sich nach den folgenden Rezepten richten.


Wann ist zu haben
Wann ist am schmackhaftesten
Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Juli
August
September
Oktober
November
Dezember
Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Ente
Gans
Junges Huhn
Junggans
Masthuhn
Perlhuhn
Pute
Taube
Truthahn (Puter)
Küken

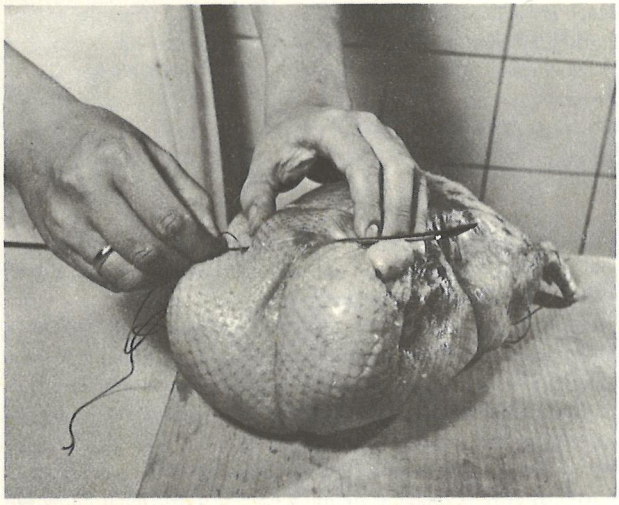
Vorbehandlung des Geflügels

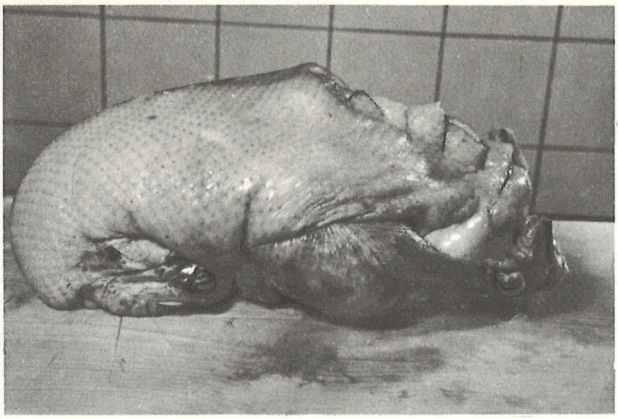
Alles Geflügel soll trocken gerupft werden, zahmes Geflügel sofort nach dem Schlachten und wildes, nachdem es einige Tage in den Federn abgehangen ist. Man faßt die Federn unmittelbar an der Haut und zieht sie nach dem Schwanz zu vorsichtig aus, um die Haut nicht einzureißen. Nach dem Rupfen wird das Tier gesengt, damit alle Federreste verschwinden; die Stoppeln werden mit einem scharfen Messer entfernt.

Falls man es nicht vorzieht, den Kopf abzuschlagen, schneidet man Schnabel und Zunge weg und sticht Augen und Ohren aus. Dann macht man am unteren Teil des Halses einen Schnitt und holt Gurgel und Schlund heraus. Man schneidet den Afterring ab und macht von da aus einen Einschnitt in die Bauchhaut (Abb. s. unten), entfernt vorsichtig das Bauchfett, faßt hinter den Magen und zieht mit diesem die Eingeweide heraus. Nun löst man vom Darm die Leber ab und von dieser vorsichtig die Galle. Der Magen wird an der weißen Haut aufgeschnitten und



die inwendige harte Haut abgezogen. (Von den Därmen der Gans löst man vorsichtig das Fett ab und wässert es, ebenso das Bauch- oder Flomenfett, es wird ausgebraten und nach Belieben als Brotaufstrich oder Kochfett vor allem für Kohl verwendet.) Herz, Magen und Leber können entweder für sich gekocht oder nach Rezept mit zur Füllung verwendet werden. Um das Geflügel besser braten und zerlegen zu können, wird es nach dem Waschen gebunden (Abb. s. unten).





Hähnchen mit Champignons

1 küchenfertiges Hähnchen (etwa 750 g)
etwas Salz
45 g magerer Speck
45 g Butter oder Margarine
2 große Zwiebeln
250 g Champignons
500 g rohe Kartoffeln
(vorbereitet gewogen)
*1/4 l heiße Fleischbrühe**
1/8 l saure Sahne
3 Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Hähnchen waschen, gut abtrocknen, in Portionsstücke schneiden und salzen. In einer Auflaufform den in Würfel geschnittenen Speck bei starker Hitze auslassen, das Fett dazugeben, die Fleischstücke hineingeben und in der offenen Auflaufform von allen Seiten gut anbraten. Dann die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und die geputzten, in Scheiben geschnittenen Champignons hinzugeben und kurze Zeit miterhitzen. Die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln darüber verteilen, mit etwas Salz bestreuen und in der geschlossenen Auflaufform bei schwacher Hitze dünsten lassen.
Nach etwa 20 Minuten die Brühe und die Sahne hinzugießen, bei starker Hitze zum Kochen bringen, 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen und dann mit dem angerührten Gustin binden.
Garzeit: Etwa 30 Minuten.

Getränk: Weißwein.

Hähnchen Hawaii

2 küchenfertige Hähnchen
(je etwa 500 g)
etwas Salz
80 g fette Speckscheiben
40 g Butter oder Margarine
etwa 1/8 l heißes Wasser
3–5 Eßl. saure Sahne
1 schwach gehäufter Teel.
Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Ananassaft
etwas Butter
6 Scheiben Ananas (aus der Dose)

Die Hähnchen waschen, gut abtrocknen, innen und außen salzen und mit den Speckscheiben belegen.
In einer Rostbratpfanne die 40 g Fett zerlassen, die Hähnchen hineinlegen und die Rostbratpfanne in den Backofen schieben. Sobald der Bratensatz bräunt, etwas Wasser in die Rostbratpfanne gießen. Die Hähnchen ab und zu begießen und verdampftes Wasser evtl. ersetzen.
Wenn die Hähnchen gar sind, sie aus der Pfanne nehmen, in Portionsstücke schneiden, sie auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.
Aus dem losgekochten Bratensatz, der erforderlichen Wassermenge, der Sahne und dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten. Die Soße mit Salz und Ananassaft abschmecken.
Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Ananasscheiben von beiden Seiten kurz darin braten und sie mit den Hähnchen anrichten.
Gas: 1/2 große Flamme; Regler 3–4 (Rostbratpfanne mit Hähnchen muß in der Mitte des Backofens sein).
Strom: 15 Minuten vorheizen O 3 – U 3, braten O 3 – U 3 (Rostbratpfanne auf die mittlere Schiene schieben!); Regler 230–240 (Rostbratpfanne auf die untere Schiene schieben!).
Bratzeit: 50–60 Minuten.

Beigabe: Kartoffelkroketten.
Getränk: Rotwein.

Puter mit Meerrettichsahne Rezept Seite 83

Hähnchen „Gärtnerin"

2 küchenfertige Hähnchen (je etwa 500 g)
etwas Salz
125 g magerer Speck
2 Zwiebeln
125 g Pfifferlinge (aus der Dose)
3 Tomaten
*1/2 l heiße Fleischbrühe**
etwa 2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin
3 Eßl. saure Sahne zum Anrühren
200 g Erbsen (aus der Dose)
1 Eßl. gehackte Petersilie

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Die Hähnchen waschen, gut abtrocknen, in Portionsstücke schneiden und salzen.
In einem Brattopf den in Würfel geschnittenen Speck bei starker Hitze auslassen, die Fleischstücke hineinlegen und im offenen Topf von allen Seiten gut anbraten (evtl. nacheinander). Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln hinzugeben, kurz miterhitzen und danach die kleingeschnittenen Pfifferlinge und die enthäuteten, in Stücke geschnittenen Tomaten hinzufügen. Nach etwa 10 Minuten salzen, die heiße Brühe hinzugießen, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen. Wenn das Fleisch gar ist, die Stücke herausnehmen, in eine vorgewärmte Schüssel legen und warm stellen.
Die Brühe mit dem angerührten Gustin binden, die Erbsen hinzufügen, die Soße nochmals kurz erhitzen, abschmecken, über das Fleisch verteilen und es mit Petersilie bestreuen.
Garzeit: Etwa 45 Minuten.

Beigabe: Spaghetti.
Getränk: Weißwein.

Garnierte Hähnchen

(Abb. S. 111)

2 küchenfertige Hähnchen (je etwa 500 g)
etwas Salz
4 Eßl. Olivenöl
2–3 große Zwiebeln
4 große Tomaten
2 große Äpfel
etwas Knoblauchzehe
1/8 l Weißwein
*1/4 l heiße Fleischbrühe**
1–2 gestrichene Teel. Dr. Oetker Gustin
etwa 1 Eßl. Weißwein zum Anrühren
etwas Zucker
etwas Zimt
4 Äpfel (z. B. Cox Orange)
etwas Butter
etwas Petersilie

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Die Hähnchen waschen, gut abtrocknen, in Portionsstücke schneiden und salzen.
In einem Brattopf das Öl erhitzen, die Fleischstücke hineinlegen und im offenen Topf von allen Seiten gut anbraten (evtl. nacheinander). Dann die in Würfel geschnittenen Zwiebeln, die abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Tomaten, die 2 geschälten, vom Kerngehäuse befreiten, geraspelten Äpfel und den kleingeschnittenen Knoblauch hinzugeben und miterhitzen. Nach etwa 10 Minuten den Wein und die heiße Brühe hinzugießen, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen. Wenn das Fleisch gar ist, die Stücke herausnehmen, auf eine vorgewärmte Platte legen und warm stellen. Die Brühe mit dem angerührten Gustin binden, die Soße mit Wein, Salz, Zucker und Zimt süß-säuerlich abschmecken und über das Fleisch verteilen oder getrennt servieren.
Die Äpfel waschen (nach Belieben schälen), das Kerngehäuse ausstechen, sie in gut 1 cm dicke Ringe schneiden, in der zerlassenen Butter weich schmoren, um das Fleisch legen und mit Petersilie garnieren.
Kochzeit: Etwa 45 Minuten.

Beigabe: Butterkartoffeln, Selleriesalat.
Getränk: Rotwein.

Geflügelpizza Rezept Seite 61

Gefüllte Hähnchen

2 küchenfertige Hähnchen (je etwa 500 g)
30 g Butter oder Margarine
2 Eier
etwas Salz
etwas Paprika
etwas Thymian
etwas Zucker
etwas abgeriebene gelbe Zitronenschale
20 g Butter oder Margarine
2 große Zwiebeln
5 Eßl. gehackte Petersilie
60 g gehackte Haselnußkerne
1–2 Äpfel
etwa 50 g Semmelmehl
80 g fette Speckstreifen
40 g Butter oder Margarine
etwa 1/8 l heißes Wasser
3–5 Eßl. saure Sahne
1 schwach gehäufter Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren

Die Hähnchen waschen und gut abtrocknen.
Die 30 g Fett schaumig rühren und die Eier und die Gewürze nacheinander hinzufügen. Die 20 g Fett in einer Pfanne zerlassen, die in Würfel geschnittenen Zwiebeln mit der Petersilie darin dünsten, abkühlen lassen und zu der Eiermasse geben. Dann die Haselnußkerne, die geschälten,vom Kerngehäuse befreiten, geraspelten Äpfel und so viel Semmelmehl unterrühren, daß eine geschmeidige Masse entsteht. Die Füllung mit den Gewürzen abschmecken. Die Hähnchen innen und außen salzen, füllen, zunähen, Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden und mit den Speckstreifen belegen. In einer Rostbratpfanne die 40 g Fett zerlassen, die Hähnchen hineinlegen und die Rostbratpfanne in den Backofen schieben. Sobald der Bratensatz bräunt, etwas von dem heißen Wasser in die Rostbratpfanne gießen. Die Hähnchen ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser evtl. ersetzen. Wenn die Hähnchen gar sind, sie aus der Pfanne nehmen, die Fäden lösen, die Füllung herausnehmen, Portionsstücke schneiden und sie zusammen mit der Füllung auf einer vorgewärmten Platte anrichten.
Aus dem losgekochten Bratensatz, der erforderlichen Wassermenge, der Sahne und dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten.
Gas: 1/2 große Flamme; Regler 3 1/2–4 1/2 (Rostbratpfanne mit Hähnchen muß in der Mitte des Backofens sein!).
Strom: 15 Minuten vorheizen O 3 – U 3, braten O 3 – U 3 (Rostbratpfanne auf die mittlere Schiene schieben!); Regler 230–240 (Rostbratpfanne auf die untere Schiene schieben!).
Bratzeit: Etwa 45 Minuten.

Beigabe: Pommes frites.
Getränk: Rotwein.

Schnelles Hähnchen

1 küchenfertiges Hähnchen (etwa 750 g)
etwas Salz
3 Eßl. Olivenöl
2 große Zwiebeln
200 g Reis (am besten Patnareis)
*1 l heiße Fleischbrühe**
1 Eßl. Tomatenmark
1 Teel. Paprika

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Hähnchen waschen, gut abtrocknen, in 4 Portionsstücke schneiden und salzen.
In eine Auflaufform das Öl, die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und die Fleischstücke geben und den gewaschenen Reis darüber verteilen. Zu der heißen Fleischbrühe das Tomatenmark und den Paprika geben, die Brühe in die Form gießen, sie mit einem Deckel verschließen und in den Backofen schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, garen 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, garen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, garen O 2 – U 3; Regler 210–220.
Garzeit: Etwa 40 Minuten.

Getränk: Bier.

Gemüsehähnchen

50 g Schweineschmalz
2 große Zwiebeln
1–2 Teel. Paprika, edelsüß
250 g Tomaten
1 grüne Paprikaschote
2 küchenfertige Hähnchen (je etwa 500 g)
etwa 1/4 l heißes Wasser
etwas Salz
gut 1/8 l saure Sahne
etwa 3 Eßl. Weizenmehl
3 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Zucker

In einem Brattopf das Schmalz bei starker Hitze zerlassen, die in Würfel geschnittenen Zwiebeln darin andünsten und dann das Paprikapulver hinzufügen. Die enthäuteten Tomaten und die Paprikaschote (gewaschen, entkernt und die weißen Scheidewände entfernt) in Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurze Zeit mitdünsten.
Die Hähnchen waschen, gut abtrocknen, halbieren, salzen, auf das Gemüse legen, 1/4 l heißes Wasser hinzugießen, zum Kochen bringen und das Fleisch bei schwacher Hitze schmoren lassen (falls erforderlich, nach und nach etwas Wasser nachgießen).
Etwa 10 Minuten vor Beendigung der Schmorzeit die Sahne über die Fleischstücke gießen und mitschmoren lassen. Wenn das Fleisch gar ist, die Stücke herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel legen. Das Gemüse mit dem angerührten Mehl binden, mit Salz und Zucker abschmecken und über das Fleisch geben.
Schmorzeit: Etwa 45 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Bier.

Hähnchen in Rotwein

1 küchenfertiges Hähnchen (etwa 750 g)
etwas Salz
100 g magerer Speck
2 große Zwiebeln
etwas Knoblauchzehe
200 g Champignons (aus der Dose)
1/4 l Rotwein
*1/4 l heiße Fleischbrühe**
4 gestrichene Teel. Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. Rotwein zum Anrühren
etwas Zucker

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Hähnchen waschen, gut abtrocknen, in Portionsstücke schneiden und salzen.
In einem Brattopf den in Würfel geschnittenen Speck bei starker Hitze auslassen, die Fleischstücke hineingeben und im offenen Topf von allen Seiten gut anbraten. Dann die in Würfel geschnittenen Zwiebeln, den kleingeschnittenen Knoblauch und die in Scheiben geschnittenen Champignons hinzugeben und miterhitzen. Nach etwa 10 Minuten den Wein und die heiße Brühe hinzugießen, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen. Wenn das Fleisch gar ist, die Stücke herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel legen. Die Kochbrühe mit dem angerührten Gustin binden, die Soße mit Salz und Zucker abschmecken und über das Fleisch geben.
Kochzeit: Etwa 35 Minuten.

Beigabe: Butternudeln.
Getränk: Rotwein.

Hähnchen mit pikanter Füllung

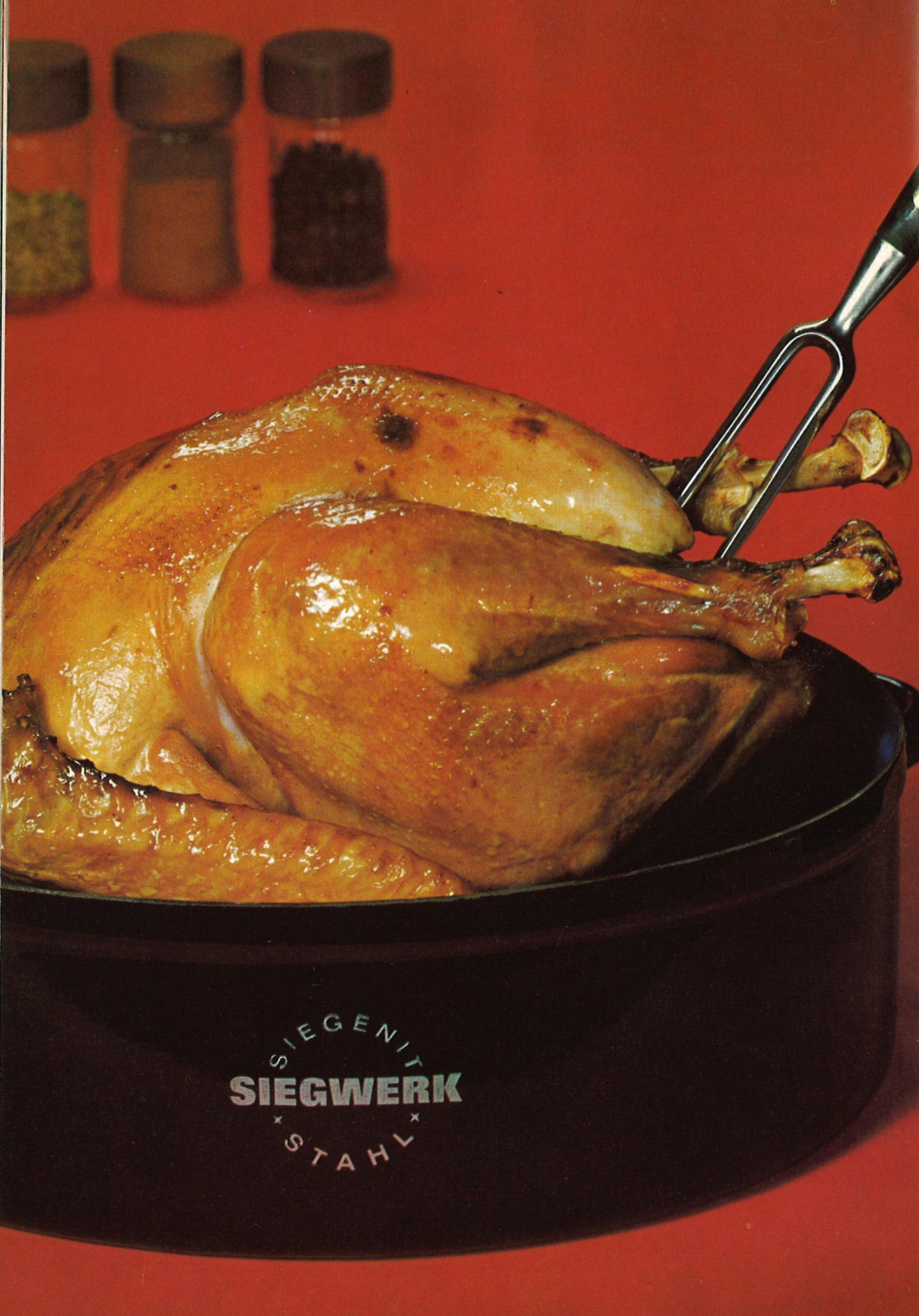
(Abb. S. 72)

2 küchenfertige Hähnchen (je etwa 500 g)
2–3 alte Brötchen
1/8–1/4 l heiße Milch
1 Zwiebel
2 Eßl. gehackte Petersilie
etwas Knoblauchzehe
20 g Butter oder Margarine
Leber, Herz und Magen der Hähnchen
40 g Butter oder Margarine
2 Eier
etwas Salz
80 g fette Speckstreifen
40 g Butter oder Margarine
etwa 1/8 l heißes Wasser
3–5 Eßl. saure Sahne
1 schwach gehäufter Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren

Die Hähnchen waschen und gut abtrocknen.
Die Brötchen mit der heißen Milch übergießen und stehenlassen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Petersilie und dem kleingeschnittenen Knoblauch in einer Pfanne in dem zerlassenen Fett (20 g) dünsten. Die Leber klein schneiden, dazugeben, kurz miterhitzen und dann die Masse abkühlen lassen. Herz und Magen in etwas gesalzenem Wasser gar kochen und in kleine Würfel schneiden. 40 g Fett schaumig rühren und nacheinander die gut ausgedrückten Brötchen, die Eier, die Lebermasse und Herz und Magen hinzufügen. Die Füllung mit Salz abschmecken.
Die Hähnchen innen und außen salzen, füllen, zunähen, Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden und mit Speckstreifen belegen.
In einer Rostbratpfanne 40 g Fett zerlassen, die Hähnchen hineinlegen und die Rostbratpfanne in den Backofen schieben. Sobald der Bratensatz bräunt, etwas von dem heißen Wasser in die Rostbratpfanne gießen. Die Hähnchen ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu etwa 1/8 l ersetzen. Wenn die Hähnchen gar sind, sie aus der Pfanne nehmen, die Fäden lösen, die Füllung herausnehmen, Portionsstücke schneiden, sie zusammen mit der Füllung auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen. Aus dem losgekochten Bratensatz, der erforderlichen Wassermenge, der Sahne und dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten.
Veränderung: Die Füllung in eine Kastenform geben und diese mit in die Rostbratpfanne stellen. Die gare Füllung aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Fleisch anrichten.
Gas: 1/2 große Flamme; Regler 3 1/2–4 1/2 (Rostbratpfanne mit Hähnchen muß in der Mitte des Backofens sein!).
Strom: 15 Minuten vorheizen O 3 – U 3, braten O 3 – U 3 (Rostbratpfanne auf die mittlere Schiene schieben!); Regler 230–240 (Rostbratpfanne auf die untere Schiene schieben!).
Bratzeit: 50–60 Minuten.

Beigabe: Brühreis.
Getränk: Rotwein.

Gänsebrust in Paprika Rezept Seite 74


SIEGENIT
SIEGWERK
STAHL

Das Hähnchen waschen, gut abtrocknen und in 8 Portionsstücke teilen. Die Stücke leicht salzen, mit Senf bestreichen, diese zuerst in Mehl, dann in verschlagenem Ei und zuletzt in Semmelmehl wenden. Das Ausbackfett in einem genügend großen Topf erhitzen (das Fett ist heiß genug, wenn sich um einen eingetauchten Holzlöffelstiel Bläschen bilden), die Fleischstücke darin goldbraun backen (das Fett darf während des Backens nicht zu heiß werden), auf einem Rost abtropfen lassen und, nach Belieben mit Petersilie garniert, auf einer Platte anrichten.
Ausbackzeit: Etwa 20 Minuten.

Beigabe: Kartoffelsalat.
Getränk: Bier oder Rotwein.

Backhähnchen

1 küchenfertiges Hähnchen (etwa 750 g)
etwas Salz
etwas Senf
30 g (3 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
1 Ei
50 g Semmelmehl

Zum Ausbacken:
Öl, Schweineschmalz oder Kokosfett

Für den Teig das Mehl auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Salz und Wasser hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus die Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl unterkneten. $^2/_3$ des Teiges auf dem Boden einer Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen. Unter den Rest des Teiges den Eßl. Mehl kneten. Dann den Teig zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, daß der Rand knapp 3 cm hoch wird. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
Für den Belag das rohe Hähnchenfleisch von den Knochen lösen, es in Würfel schneiden und auf dem Teigboden verteilen. Die Zwiebel und den Speck in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Salz, Muskat und Kümmel über das Fleisch geben. Die Eier mit der Sahne verquirlen, etwas Salz und Muskat hinzufügen und die Eiersahne über das Fleisch gießen. Die Form mit Aluminiumfolie verschließen und auf dem Rost in den Backofen schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen $^1/_3$ große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 200–220.
Backzeit: Etwa 45 Minuten.

Beigabe: Kopf-, Tomaten- oder Gurkensalat.
Getränk: Rotwein.

Geflügelpizza

(Abb. S. 54)

Teig:
150 g Weizenmehl
etwas Salz
2 Eßl. Wasser
100 g Butter oder Margarine
1 Eßl. Weizenmehl für den Teigrand
Belag:
1 küchenfertiges Hähnchen (etwa 800 g)
2 Zwiebeln
75 g magerer Speck
etwas Salz
etwas geriebene Muskatnuß
etwas Kümmel
3 Eier
$^1/_8$ l saure Sahne

Zum Braten sollte die Hausfrau stets gute Töpfe wählen. Besonders zu empfehlen ist das nebenstehend abgebildete **SIEGWERK** *-Stahlgeschirr.*

Geflügelleberkrem auf Toast

200 g Geflügelleber
50 g geräucherter fetter Speck
2 große Zwiebeln
etwas Salz
etwas geriebene Muskatnuß
etwas Rosmarin
etwas Thymian
etwas Pfeffer
25 g zerlassene Butter
3 Eßl. Sahne
etwa 1 Eßl. Weinbrand
etwa 1 Eßl. gehackte Petersilie
Weißbrotscheiben

Die Leber kurz waschen und leicht abtrocknen.
Den Speck in Würfel schneiden, in einer Pfanne bei schwacher Hitze auslassen, die Leber dazugeben und steif werden lassen (ab und zu wenden, sie darf keine Farbe bekommen). Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln hinzufügen und die Leber zugedeckt etwa 15 Minuten dünsten lassen. Alles zusammen durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen und dann kräftig mit dem Schneebesen oder im Mixer schlagen. Den Krem mit den Gewürzen abschmecken und mit der Butter, der Sahne, dem Weinbrand und der Petersilie verrühren. Den Krem zugedeckt kalt stellen, bis er fest geworden ist. Frisch getoastete Weißbrotscheiben dick damit bestreichen.
Dünstzeit: Etwa 20 Minuten.

Beigabe: Kopfsalat.
Getränk: Sherry.

Gefüllte Poularde

1 küchenfertige Poularde (1–1½ kg)
30 g Butter oder Margarine
100 g Perlzwiebeln
250 g Kalbfleisch
125 g frischer Speck
Herz, Magen und Leber der Poularde
2 Eier
etwas Thymian
etwas Majoran
etwas Pfeffer
etwas Salz
25 g Pistazien
1 Eßl. Trüffelwürfel
1 gekochte Kalbszunge

Die Poularde waschen, gut abtrocknen, die Keulen und Flügel abtrennen und die Öffnungen sofort zunähen. Die Poularde entbeinen (Haut nicht verletzen!), von den Bruststücken etwas abschneiden und in die Mitte des Rückens legen.
Knochengerüst, Hals, Keulen und Flügel in Salzwasser gar kochen. Das Fett in einem Topf erhitzen, die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln darin dünsten und mit dem Kalbfleisch, den von den Knochen gelösten Fleischresten, dem Speck, Herz, Magen und Leber durch den Fleischwolf drehen. Unter die Masse die Eier rühren, sie mit den Gewürzen abschmecken und die in Viertel geschnittenen Pistazien und die Trüffelwürfel hinzufügen.
Die Masse mit der in 1 cm dicke Streifen geschnittenen Zunge locker in die von innen gesalzene Poularde füllen, Hals- und Bauchöffnung zunähen, sie dann von außen mit Salz einreiben und in einem Tuch einnähen. Die Knochenbrühe, evtl. mit Wasser oder Brühe auffüllen, bei starker Hitze zum Kochen bringen, die eingewickelte Poularde hineingeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Die Poularde ist gar, wenn sich die dicken Fleischteile leicht durchstechen lassen.
Die Poularde aus der Brühe nehmen, aus dem Tuch lösen und kalt stellen. Sie dann in Scheiben schneiden und nach Belieben mit Petersilie, Tomatenstückchen und Gurkenscheiben garnieren.
Kochzeit: 2–3 Stunden.

Beigabe: Toast.
Getränk: Rotwein.

Die in Viertel geschnittene Zwiebel und das vorbereitete, in Scheiben geschnittene Suppengrün in das kochende, gesalzene Wasser geben. Die gewaschenen Küken und die gut gewaschene, gebürstete, vom Schlund befreite Zunge hinzufügen, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen. Die garen Küken aus der Brühe nehmen, die Haut abziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und es in Stücke schneiden. Die gare Zunge aus der Brühe nehmen, mit kaltem Wasser übergießen, die Haut abziehen und die Zunge in Scheiben schneiden.
Die mehrere Stunden gewässerte Kalbsmilch zunächst mit kochendem Wasser übergießen, damit sie erstarrt und die Blutäderchen entfernt werden können. Die Kalbsmilch anschließend in kochendes Salzwasser geben und bei schwacher Hitze kochen lassen. Die gare Kalbsmilch aus dem Wasser nehmen und in Scheiben schneiden. Die Ragoutwürstchen in kochendes Salzwasser geben, sie 10 Minuten darin ziehen lassen, herausnehmen und nach Belieben kleinschneiden.
Das Fett in einem Topf bei starker Hitze zerlassen. Das Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Damit keine Klumpen entstehen, die Flüssigkeit nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen. Die Soße zum Kochen bringen und 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Soße mit Salz, Zitronensaft und Krebsbutter abschmecken und mit dem verquirlten Eigelb abziehen.
Das Fleisch, die Champignons und die Spargelstücke unter die Soße heben.

Kochzeit: Küken etwa 45 Minuten,
Zunge etwa 1¼ Stunden,
Kalbsmilch etwa 20 Minuten.

Beigabe: Butterreis.
Getränk: Weißwein oder Sekt (z. B. Söhnlein-Sekt „Rheingold")

Bremer Kükenragout
(für etwa 10 Personen)

1 Zwiebel
Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)
1 l Wasser
etwas Salz
2 küchenfertige Küken
1 Kalbszunge
1 Kalbsmilch
125–250 g Ragoutwürstchen
80 g Butter
80 g Weizenmehl
etwa ¾ l Kükenbrühe mit Champignon- und Spargelwasser auf 1 l aufgefüllt
etwa 1 Eßl. Zitronensaft
etwa 40 g Krebsbutter
1–2 Eigelb
3 Eßl. Weißwein zum Verquirlen
120 g Champignons (aus der Dose)
200 g Spargelstücke (aus der Dose)

Das Huhn waschen, gut abtrocknen, in Portionsstücke schneiden und salzen.
In einem Brattopf das Fett bei starker Hitze zerlassen und die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln darin goldgelb dünsten. Dann Paprika, Kümmel, etwas von dem heißen Wasser und die Fleischstücke dazugeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze schmoren lassen (falls erforderlich, etwas Wasser nachgießen).
Etwa 20 Minuten vor Beendigung der Schmorzeit das Fleisch aus dem Topf nehmen, von den Knochen lösen und in Würfel schneiden. Die geputzte Möhre und die geschälten Kartoffeln in Würfel

Hühnergulasch

1 küchenfertiges Huhn (1–1½ kg)
etwas Salz
50 g Butter oder Margarine
3–4 Zwiebeln
1 Teel. Paprika
etwas Kümmel
⅛–¼ l heißes Wasser
1 Möhre
500 g Kartoffeln
500 g Tomaten
etwas Zucker

schneiden, zusammen mit den enthäuteten, geviertelten Tomaten und den Fleischwürfeln in den Topf geben und schmoren lassen. Das gare Gulasch evtl. mit etwas kalt angerührtem Dr. Oetker Gustin binden und mit Salz und Zucker abschmecken.
Schmorzeit: Etwa 1¼ Stunden.

Getränk: Bier.

Gefüllter Kapaun

(Abb. S. 92)

1 küchenfertiger Kapaun (etwa 1¼ kg)
50 g fetter Speck
2 große Zwiebeln
300 g durchgedrehtes Schweinefleisch
Magen und Leber des Kapauns
40 g Semmelmehl
3 Eigelb
3 Eßl. Sahne
1 Eßl. Sherry
etwas Salz
etwas geriebene Muskatnuß
etwas Nelkenpulver
evtl. 1 Eßl. Trüffelwürfel
50 g fette Speckscheiben
30 g Butter oder Margarine
Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)
¾ l heißes Wasser
1 Teel. Tomatenmark

Den Kapaun waschen und gut abtrocknen. Den Speck (50 g) in Würfel schneiden, in einer Pfanne bei starker Hitze auslassen und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln darin goldgelb dünsten.
Zu dem Schweinefleisch die Speck- und Zwiebelwürfel, den kleingeschnittenen Magen, die kleingeschnittene Leber, das Semmelmehl, das Eigelb, die Sahne und den Sherry geben und alles gut verrühren. Die Füllung mit Salz, Muskat und Nelkenpulver abschmecken und die Trüffel darunter rühren.
Den Kapaun innen und außen salzen, füllen, zunähen und Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden.
In einer Rostbratpfanne die Speckscheiben auslassen, das Fett dazugeben, den Kapaun hineinlegen und die Rostbratpfanne in den Backofen schieben. Sobald der Bratensatz bräunt, das vorbereitete Suppengrün mit in die Rostbratpfanne geben, kurz andünsten lassen und dann etwas von dem heißen Wasser zugießen. Den Kapaun ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu ¾ l ersetzen.
Wenn der Kapaun gar ist, ihn aus der Pfanne nehmen, die Fäden lösen, die Brust aufschneiden, die Füllung herausnehmen und sie in Scheiben schneiden. Den Kapaun in Portionsstücke schneiden, zusammen mit der Füllung auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen. Den Bratensatz loskochen (evtl. etwas Wasser zusetzen) durch ein Sieb geben, mit dem Tomatenmark verrühren und so lange einkochen lassen, bis er kräftig schmeckt.
Gas: ½ große Flamme; Regler 3½–4½ (Rostbratpfanne mit Kapaun muß in der Mitte des Backofens sein!).
Strom: 15 Minuten vorheizen O 3 – U 3, braten O 3 – U 3 (Rostbratpfanne auf die mittlere Schiene schieben!); Regler 230–240 (Rostbratpfanne auf die untere Schiene schieben!).
Bratzeit: Etwa 50 Minuten.

Beigabe: Butterkartoffeln, Spargel.
Getränk: Rotwein.

Veränderung: Gefüllter Kapaun kalt servieren und Pilzsalat dazureichen.

Das Huhn waschen und mit dem vorbereiteten Suppengrün in das kochende, gesalzene Wasser geben, bei starker Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Das gare Huhn aus der Brühe nehmen und das von den Knochen gelöste Fleisch in kleine Stücke schneiden.
Von der Brühe $^3/_4$ l abmessen, durch ein Sieb geben, bei starker Hitze zum Kochen bringen und mit dem angerührten Gustin binden. Die Soße mit Salz, Zucker, Muskat, Zitronensaft und Wein abschmecken, die Mayonnaise unterrühren und zum Schluß das Fleisch hinzufügen.
Kochzeit: Etwa 2 $^1/_2$ Stunden.

Beigabe: Butterreis.
Getränk: Weißwein.

Hühnerfrikassee

1 küchenfertiges Huhn (etwa 1 kg)
Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)
2 l Wasser
etwas Salz
50 g (5 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin
4 Eßl. saure Sahne (Milch) zum Anrühren
etwas Zucker
etwas geriebene Muskatnuß
etwas Zitronensaft
etwas Weißwein
2–3 Eßl. Mayonnaise (aus der Tube)

Das Huhn waschen, mit dem vorbereiteten Suppengrün, der in Viertel geschnittenen, mit den Nelken gespickten Zwiebel, dem Lorbeerblatt und den Zitronenscheiben in das kochende, gesalzene Wasser geben. Das Huhn bei starker Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Das gare Huhn aus der Brühe nehmen und das von den Knochen gelöste Fleisch in Portionsstücke schneiden. Von der Brühe $^1/_2$ l abmessen und in der übrigen Brühe die Fleischstücke warm stellen.
Für die Soße das Fett in einem Topf bei starker Hitze zerlassen. Das Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Damit keine Klumpen entstehen, die durch ein Sieb gegebene Brühe nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen. Die Soße zum Kochen bringen und 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Sahne mit der abgeriebenen Zitronenschale unter die Soße rühren, sie mit Zitronensaft, Wein, Salz und Zucker abschmecken und zum Schluß die Petersilie oder die Zitronenstreifen hinzufügen.
Die Fleischstücke auf eine Platte legen und die Soße darüber verteilen. Die Zitronenstückchen mit den Preiselbeeren verrühren (evtl. mit Zucker abschmecken) und in kleinen Portionen auf der Platte verteilen.
Kochzeit: 1 $^1/_2$–2 Stunden.

Beigabe: Brühreis, Möhren-Apfelsalat.
Getränk: Weißwein.

Huhn mit Zitronensoße

(Abb. S. 82)

1 küchenfertiges Huhn (etwa 1 kg)
Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)
1 Zwiebel
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
3 Zitronenscheiben
2 l Wasser
etwas Salz

Soße:
60 g Butter oder Margarine
60 g Weizenmehl
$^1/_2$ l Hühnerbrühe
$^1/_8$ l saure Sahne
etwas abgeriebene gelbe Zitronenschale
1–2 Eßl. Zitronensaft
2–3 Eßl. Weißwein
etwas Zucker
1 Eßl. gehackte Petersilie oder Zitronenstreifen

Beilage:
In kleine Stücke geschnittene Spalten von 2 Zitronen
4 Eßl. gedünstete Preiselbeeren

Gefüllte Festgans

(Abb. S. 81)

1 küchenfertige Gans (etwa 4 kg)
Herz, Magen und Leber der Gans
30 g Butter oder Margarine
2 Zwiebeln
500 g Kalbfleisch
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Majoran
etwas Thymian
gut 1/8 l Weißwein
3 Eßl. gehackte Petersilie
50 g abgezogene Pistazien
250 g gekochter Schinken
*5 l Fleischbrühe**
2 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner
1/4 l Weißwein
gelbe Schale einer halben Zitrone

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Die Gans waschen, gut abtrocknen, die Keulen und Flügel abtrennen und die Öffnungen sofort zunähen. Dann die Gans vorsichtig entbeinen (die Haut nicht verletzen!), von den Bruststücken etwas abschneiden und in die Mitte des Rückens legen, so daß dieser etwas verstärkt wird.
Knochengerüst, Hals, Keulen, Flügel, Herz und Magen in Salzwasser gar kochen.
Die Leber mit kochendem Wasser übergießen, damit sie fester wird.
Das Fett erhitzen, die in feine Würfel geschnittenen Zwiebeln darin andünsten und mit dem rohen Kalbfleisch, dem gekochten, von den Knochen gelösten Fleischresten und Herz und Magen durch den Fleischwolf drehen.
Die Masse mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian und Wein abschmecken, die Petersilie und die in Viertel geschnittenen Pistazien dazugeben und den in grobe Streifen geschnittenen Schinken und die kleingeschnittene Leber vorsichtig unterrühren.
Die Masse locker in die von innen gesalzene Gans füllen, Hals- und Bauchöffnung zunähen, sie dann von außen mit Salz einreiben und in einem Tuch einnähen.
Die Fleischbrühe bei starker Hitze zum Kochen bringen, die eingewickelte Gans mit den Gewürzen, dem Weißwein und der Zitronenschale hineingeben, wieder zum Kochen bringen und die Gans bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Gans ist gar, wenn sich die dicken Fleischteile leicht durchstechen lassen.
Die Gans aus der Brühe nehmen, aus dem Tuch lösen und kalt stellen (am besten über Nacht). Die Gans dann in Scheiben schneiden und nach Belieben mit Apfelscheiben, Oliven und Weintrauben garnieren.
Kochzeit: 2–4 Stunden.

Beigabe: Toast oder Graubrot.
Getränk: Rotwein.

Gänsebraten mit Weinäpfelsoße

1 küchenfertige Gans (etwa 4 kg)
4–5 Äpfel
etwas Weißwein
1 Scheibe Weißbrot
etwas Salz
2 große Zwiebeln
1 Stengel Beifuß
1/2 l heißes Wasser
etwas Zucker
etwas Zitronensaft

Die Gans waschen und gut abtrocknen. Die Äpfel waschen und mit einem Apfelbohrer das Kerngehäuse so entfernen, daß ein kleiner Boden stehen bleibt. In die Apfelöffnungen etwas Wein füllen und sie mit Weißbrotecken verschließen.
Die Gans innen und außen salzen, mit den Äpfeln, den geviertelten Zwiebeln und dem Beifuß füllen, zunähen und Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden.
Eine Rostbratpfanne etwa 1 cm hoch mit heißem Wasser füllen, etwas Salz hinzufügen, die Gans mit dem Rücken nach unten hineinlegen und die Rostbratpfanne auf die untere Schiene in den

Backofen schieben. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Gans stechen, damit das Fett besser ausbraten kann (evtl. Fett abschöpfen). Sobald der Bratensatz bräunt, zunächst 1/4 l von dem heißen Wasser in die Rostbratpfanne gießen. Die Gans ab und zu mit dem Bratensatz begießen, verdampftes Wasser bis zu 1/2 l ersetzen und die Gans ab und zu drehen, damit sie von allen Seiten schön braun wird.
Wenn die Gans gar ist, die Fäden lösen, die Füllung herausnehmen, Portionsstücke schneiden, diese auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen. Den losgekochten Bratensatz und die durch ein Sieb gestrichene Füllung mit der erforderlichen Wassermenge auf der Kochstelle zu einer Soße verrühren und sie mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
Nach Belieben den Braten mit angewärmtem Weinbrand übergießen und anzünden (nach Möglichkeit am Eßtisch flambieren).
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 3–4.
Strom: O 3 – U 3, nach 1 Stunde umschalten auf O 2 – U 1; Regler 210–225.
Bratzeit: Etwa 2 Stunden.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Rotwein.

Gänseklein in Petersiliensoße

500 g Gänseklein
(Kopf, Hals, Flügel, Magen, Herz und Füße oder Reste)
1 1/2–2 l Wasser
etwas Salz
Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)
40 g Butter oder Margarine
40 g Weizenmehl
1 Eigelb
1/8 l Sahne zum Verquirlen
50 g Butter oder Margarine
etwa 3 Eßl. gehackte Petersilie

Das Gänseklein sauber putzen (Schnabel abschlagen, Augen ausstechen, Füße brühen und enthäuten). Das Wasser mit etwas Salz und dem vorbereiteten Suppengrün bei starker Hitze zum Kochen bringen, das Gänseklein hinzugeben, zum Kochen bringen und es bei schwacher Hitze kochen lassen.
In einem Topf das Fett bei starker Hitze zerlassen und das Mehl unter Rühren darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Von der Kochbrühe 1/2 l abmessen, nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzugießen, zum Kochen bringen und die Soße bei schwacher Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Mit dem verquirlten Eigelb die Soße abziehen und sie mit Salz abschmecken.
Das Fleisch aus der Brühe nehmen, von den Knochen lösen und in Würfel schneiden.
Das Fett in einer Pfanne erhitzen, das geschnittene Fleisch kurz durchbraten, unter die Soße rühren und zum Schluß die Petersilie hinzufügen (Soße nicht mehr kochen lassen!).
Kochzeit: Etwa 60 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln oder Butternudeln.
Getränk: Bier oder Weißwein.

Huhn in Nudelsuppe

1 küchenfertiges Suppenhuhn (etwa 1 kg)
Suppengrün (Möhre, Porree, Petersilienwurzel, Sellerie)
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 1/2 l Wasser
etwas Salz
1 l Salzwasser
100 g Bandnudeln
etwas geriebene Muskatnuß
etwas Suppenwürze
etwas gehackte Petersilie

Das Huhn waschen und mit dem vorbereiteten Suppengrün, der in Viertel geschnittenen Zwiebel und dem Lorbeerblatt in das kochende, gesalzene Wasser geben, bei starker Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Das Salzwasser bei starker Hitze zum Kochen bringen, die Nudeln hineingeben, bei schwacher Hitze kochen lassen, auf ein Sieb geben und gut mit kaltem Wasser übergießen.
Das gare Huhn aus der Brühe nehmen, sie durch ein Sieb gießen und das kleingeschnittene Suppengrün, die Nudeln und das von den Knochen gelöste, in Streifen geschnittene Hühnerfleisch hineingeben. Die Suppe zum Kochen bringen, sie mit Salz, Muskat und Suppenwürze abschmecken und, mit Petersilie bestreut, servieren.
Kochzeit: Huhn 1 1/2–2 Stunden, Bandnudeln etwa 10 Minuten.

Beigabe: Landbrot.
Getränk: Bier oder Weißwein.

Flambierte Poularde

(Abb. S. 91)

1 küchenfertige Poularde (etwa 1 1/2 kg)
etwas Salz
75 g fetter Speck
2 große Zwiebeln
500 g Champignons
5 Tomaten
5 Paprikaschoten
etwas Salz
etwas Rosenpaprika
4 Eßl. Weinbrand

Die Poularde waschen, gut abtrocknen, in Portionsstücke schneiden und salzen.
In einer Auflaufform den in Würfel geschnittenen Speck bei starker Hitze auslassen, die in Würfel geschnittenen Zwiebeln, die geputzten, halbierten Champignons, die enthäuteten, in Scheiben geschnittenen Tomaten und die in Streifen geschnittenen Paprikaschoten (gewaschen, entkernt und die weißen Scheidewände entfernt) hinzufügen und etwa 10 Minuten dünsten lassen. Dann das Gemüse salzen, die Fleischstücke darauf legen, alles mit Rosenpaprika bestreuen, die Form mit einem Deckel verschließen und in den Backofen schieben.
Die geschlossene Form erst am Eßtisch öffnen, den angewärmten Weinbrand über das Fleisch geben und anzünden.
Veränderung: Nach der vorgeschriebenen Bratzeit auf der Kochstelle den Gemüsesaft mit etwas kalt angerührtem Gustin binden.
Gas: 1/2 große Flamme; Regler 5–6.
Strom: O 3 – U 3; Regler 225–250.
Bratzeit: Etwa 50 Minuten.

Beigabe: Brühreis.
Getränk: Rotwein.

Wild vom Grill Rezept Seite 36
Die folgende Doppelseite zeigt:
Gebratenes Wildfleisch, kalt s. Glasierter Rehrücken Rezept Seite 20
Entenbrust in Apfelsinen Rezept Seite 79
Matjescocktail Rezept Seite 133

Ideale Hühnerbrühe

500 g Rinderknochen
Suppengrün (Möhre, Porree, Petersilienwurzel, Sellerie)
1 Zwiebel
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
2 1/2 l Wasser
etwas Salz
1 küchenfertiges Suppenhuhn (etwa 1 kg)
etwas geriebene Muskatnuß
etwas gehackte Petersilie

Die gewaschenen Suppenknochen mit dem vorbereiteten Suppengrün, der in Viertel geschnittenen, mit den Nelken gespickten Zwiebel und dem Lorbeerblatt in dem gesalzenen Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dann das gewaschene Huhn dazugeben und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Das gare Huhn aus der Brühe nehmen, sie durch ein Sieb (Tuch) gießen und das von den Knochen gelöste, in Würfel geschnittene Hühnerfleisch hineingeben. Die Brühe bei starker Hitze zum Kochen bringen, sie mit Salz und Muskat abschmecken und, mit Petersilie bestreut, servieren.
Veränderung: Die Brühe mit Einlagen wie Fadennudeln, Reis, Erbsen, Möhren, Spargel, Blumenkohlröschen, Champignons oder Eierstich servieren.
Kochzeit: Etwa 2 1/2 Stunden.

Beigabe: Toast.
Getränk: Weißwein.

Gänseklein in Tomatensoße

500 g Gänseklein (Kopf, Hals, Flügel, Magen, Herz und Füße oder Reste)
1 1/2–2 l Wasser
etwas Salz
Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)
40 g Butter oder Margarine
40 g Weizenmehl
1 Eigelb
1/8 l Sahne
etwa 3 Eßl. Tomatenmark
50 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel

Das Gänseklein sauber putzen (Schnabel abschlagen, Augen ausstechen, Füße brühen und enthäuten). Das Wasser mit etwas Salz und dem vorbereiteten Suppengrün bei starker Hitze zum Kochen bringen, das Gänseklein hinzugeben, zum Kochen bringen und es bei schwacher Hitze weich kochen lassen.
In einem Topf das Fett bei starker Hitze zerlassen und das Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Von der Kochbrühe 1/2 l abmessen, nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzugießen, zum Kochen bringen und die Soße bei schwacher Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Mit dem mit Sahne verquirlten Eigelb die Soße abziehen und sie mit Tomatenmark und Salz abschmecken.
Das Fleisch aus der Brühe nehmen, von den Knochen lösen und in Würfel schneiden.
Das Fett in einer Pfanne erhitzen, die in Würfel geschnittene Zwiebel hinzugeben, leicht bräunen lassen, dann das geschnittene Fleisch kurz durchbraten und alles zusammen unter die Soße rühren.
Kochzeit: Etwa 60 Minuten.

Beigabe: Makkaroni, Kopf- oder Endiviensalat.
Getränk: Rotwein.

Hähnchen mit pikanter Füllung Rezept Seite 58

Gänsebrust in Paprika

(Abb. S. 59)

1 Gänsebrust (2 Hälften)
etwas Salz
20 g Schweineschmalz
3 Zwiebeln
1/4 l heißes Wasser
etwas Paprika
500 g Tomaten
500 g Paprikaschoten
etwas Zucker
1–2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin
1–2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Zucker

Die Gänsebrust waschen, gut abtrocknen und salzen. In einem Brattopf das Schmalz bei starker Hitze zerlassen, das Fleisch hineingeben und im offenen Topf von allen Seiten gut anbraten. Dann die in Würfel geschnittenen Zwiebeln hinzugeben, goldgelb dünsten, das heiße Wasser hinzugießen, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen. Nach etwa 1 Stunde etwas Paprika, die abgezogenen, in Streifen geschnittenen Tomaten und die in Streifen geschnittenen Paprikaschoten (gewaschen, entkernt, die weißen Scheidewände entfernt) dazugeben und mitschmoren lassen.
Das gare Fleisch aus dem Topf nehmen, überflüssiges Fett evtl. abschöpfen, das Gemüse mit dem angerührten Gustin binden, mit Salz und Zucker abschmecken und mit dem in Scheiben geschnittenen Fleisch anrichten.
Schmorzeit: Etwa 2 Stunden.

Beigabe: Kartoffelklöße.
Getränk: Bier.

Gefüllter Gänsehals

1 Gänsehals
50 g magerer Speck
2 Zwiebeln
2 Eßl. gehackte Petersilie
200 g durchgedrehtes Schweinefleisch
25 g gehackte, abgezogene Mandeln
einige gehackte, abgezogene Pistazien
1 Ei
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Majoran
etwas Rosmarin
etwas Madeira
*1 l Fleischbrühe**

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Aus dem Gänsehals die Luftröhre, die Speiseröhre und den Knochen herausziehen, die Haut gut auswaschen und sie an einer Seite zunähen.
Den Speck in Würfel schneiden, in einer Pfanne bei starker Hitze auslassen und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln mit der Petersilie kurz darin dünsten. Das Fleisch mit den Mandeln, den Pistazien und dem Ei verrühren, den Speck, die Zwiebeln und die Petersilie hinzufügen und die Füllung mit den Gewürzen und Madeira abschmecken.
Die Masse in den Gänsehals füllen, ihn zunähen und in der kochenden Brühe gar ziehen lassen (er darf nicht kochen!).
Den garen Gänsehals aus der Brühe nehmen, evtl. zwischen zwei Brettchen legen und beschweren, damit er etwas flach wird und kalt stellen. Wenn das Fleisch kalt ist, die Fäden lösen, es aufschneiden und auf einer Platte nach Belieben mit Gurken, Ei, Tomatenscheiben und Petersilie anrichten.
Garzeit: Etwa 40 Minuten.

Beigabe: Toast oder Weißbrot.
Getränk: Rotwein.

Gänseschenkel in Schmorkraut

2 Gänseschenkel
etwas Salz
30 g Schweineschmalz
2 große Zwiebeln
1/4 l heißes Wasser
2 kg Weißkohl
etwas Zucker
2–3 Eßl. Essig

Die Gänseschenkel waschen, gut abtrocknen und salzen. In einem Brattopf das Schmalz bei starker Hitze zerlassen, die Gänseschenkel hineinlegen und im offenen Topf von allen Seiten gut anbraten. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln mit bräunen lassen, das Wasser hinzugießen, den vorbereiteten, feingeschnittenen Weißkohl dazugeben, salzen, bei starker Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze schmoren lassen.
Die garen Gänseschenkel aus dem Topf nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Den Kohl mit Salz, Zucker und Essig abschmecken, zu dem Fleisch geben und servieren.
Schmorzeit: Etwa 2 Stunden.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Bier.

Junge Mastente in Quittensoße

(Abb. S. 94)

1 küchenfertige Ente (2–3 kg)
etwas Salz
1/4–1/2 l heißes Wasser
300 g Quitten
(aus dem Glas oder gedünstet)
1 gestrichener Eßl. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Zucker
etwas Portwein

Die Ente waschen, gut abtrocknen, innen und außen salzen und Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden.
Eine Rostbratpfanne mit Wasser ausspülen, die Ente mit dem Rücken nach unten hineinlegen und die Rostbratpfanne auf die untere Schiene in den Backofen schieben. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Ente stechen, damit das Fett besser ausbraten kann (evtl. Fett abschöpfen). Sobald der Bratensatz bräunt, zunächst 1/4 l von dem heißen Wasser in die Rostbratpfanne gießen. Die Ente ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu 1/2 l ersetzen. Nach etwa 20 Minuten Bratzeit die Quitten mit in die Rostbratpfanne geben. Etwa 10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit die Ente mit Salzwasser bestreichen und die Hitze auf stark stellen, damit die Haut schön kroß wird.
Wenn die Ente gar ist, sie aus der Pfanne nehmen, die Fäden lösen, Portionsstücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.
Den losgekochten Bratensatz und die Quitten durch ein Sieb geben, die erforderliche Wassermenge hinzufügen und mit dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten. Die Soße mit Salz, Zucker und Portwein abschmecken.
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 3–4.
Strom: O 3 – U 3, nach 1 Stunde umschalten auf O 3 – U 1 oder O 2 – U 1; Regler 210–225.
Bratzeit: Etwa 1 3/4 Stunden.

Beigabe: Safranreis.
Getränk: Rotwein.

Ente nach japanischer Art

1 küchenfertige Ente (2–3 kg)
1/4 l Wasser
etwas Salz
Herz, Leber und Magen der Ente
75 g gemahlene, abgezogene Mandeln
1 Banane
60 g Rosinen
2 Eier
1 Zwiebel
etwas Knoblauchzehe
etwas Pfeffer
1/2 Teel. Currypulver
2 Eßl. Malaga
etwa 2 Eßl. Semmelmehl
1/2 l heißes Wasser
6 Scheiben Ananas (aus der Dose)
3 Aprikosenhälften (aus der Dose)
einige Kirschen (aus der Dose)
3 Eßl. Mandarinenspalten (aus der Dose)
2 Bananen
2 große Äpfel
1–2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas gehackte Petersilie

Die Ente waschen und gut abtrocknen. Das Wasser mit Salz bei starker Hitze zum Kochen bringen, Herz, Leber und Magen darin gar kochen lassen (Kochzeit 15–20 Minuten), herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.
Zu diesen geschnittenen Zutaten die Mandeln, die geschälte, zerdrückte Banane, die gewaschenen Rosinen, die Eier, die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel, den kleingeschnittenen Knoblauch, die Gewürze und den Malaga geben und alles zusammen mit so viel Semmelmehl verrühren, daß eine geschmeidige Masse entsteht. Die Füllung mit Salz abschmecken.
Die Ente innen und außen salzen, füllen, zunähen und Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden. Eine Rostbratpfanne mit Wasser ausspülen, die Ente mit dem Rücken nach unten hineinlegen und die Rostbratpfanne auf die untere Schiene in den Backofen schieben. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Ente stechen, damit das Fett besser ausbraten kann (evtl. Fett abschöpfen). Sobald der Bratensatz bräunt, zunächst 1/4 l von dem heißen Wasser in die Rostbratpfanne gießen. Die Ente ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu 1/2 l ersetzen.
Das Obst aus den Dosen gut ablaufen lassen, Ananasscheiben und Aprikosenhälften in Würfel schneiden und die Kirschen entsteinen. Die geschälten Bananen in Scheiben und die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in Würfel schneiden.
Wenn die Ente gar ist, sie aus der Pfanne nehmen, die Fäden lösen, die Füllung herausnehmen, Portionsstücke schneiden, sie mit der Füllung auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen. Aus dem losgekochten Bratensatz, der erforderlichen Wassermenge und dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten. Die Soße mit Salz abschmecken und dann das vorbereitete Obst kurze Zeit darin ziehen lassen (nicht kochen!).
Die angerichtete Ente mit Petersilie garnieren und die Obstsoße entweder eßlöffelweise um das Fleisch geben oder in einer Schüssel dazureichen.
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 3–4.
Strom: O 3 – U 3, nach 1 Stunde umschalten auf O 3 – U 1 oder O 2 – U 1; Regler 210–225.
Bratzeit: 1 3/4–2 1/4 Stunden.

Beigabe: Curryreis.
Getränk: Rotwein.

Die Ente waschen, gut abtrocknen, innen und außen salzen und innen außerdem noch mit Majoran einreiben.
Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in feine Scheibchen schneiden und mit den gewaschenen Rosinen und dem Zucker vermengen. Die Ente mit den Äpfeln füllen, zunähen und Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden.
Die Ente mit dem Rücken nach unten auf den Rost einer mit Wasser ausgespülten Rostbratpfanne legen und auf die untere Schiene in den Backofen schieben. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Ente stechen, damit das Fett besser ausbraten kann (evtl. Fett abschöpfen). Sobald der Bratensatz bräunt, zunächst 1/4 l von dem heißen Wasser in die Rostbratpfanne gießen. Die Ente ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu 1/2 l ersetzen.
Kurz bevor die Ente gar ist, in einer Pfanne etwas von der Butter erhitzen und die Mandeln darin goldgelb rösten. Die Mandeln aus der Pfanne nehmen, den Reis hineingeben, die restliche Butter hinzufügen und ihn unter häufigem Wenden heiß werden lassen. Die gare Ente vom Rost nehmen, die Fäden lösen, die Füllung herausnehmen und Portionsstücke schneiden.
In die Mitte einer Platte die Füllung geben, die Fleischstücke darauflegen, den Reis rundherum schichten und einen Kranz von Mandarinen- oder Apfelsinenspalten darumlegen. Das Ganze mit den Mandeln bestreuen und die Platte warm stellen.
Die geschnittene Apfelsinenschale mit dem Zucker und den 2 Eßl. Wasser zum Kochen bringen und die Schale weich kochen lassen. Zu dem losgekochten Bratensatz die Apfelsinenschale mit dem Kochwasser geben und mit dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten. Die Soße mit Salz und Apfelsinensaft abschmecken.
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 3–4.
Strom: O 3 – U 3, nach 1 Stunde umschalten auf O 3 – U 1 oder O 2 – U 1; Regler 210–225.
Bratzeit: 1 3/4–2 1/4 Stunden.

Getränk: Rotwein.

Ente mit Mandarinen oder Apfelsinen

1 küchenfertige Ente (2–3 kg)
etwas Salz
etwas Majoran
500 g Äpfel
50 g Rosinen
50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker
1/2 l heißes Wasser
etwa 50 g Butter
50 g abgezogene Mandeln
250 g garer Reis (am besten Patnareis)
Mandarinen- oder Apfelsinenspalten
etwas gelbe Apfelsinenschale, in feine Streifchen geschnitten
1 schwach gehäufter Eßl. Zucker
2 Eßl. Wasser
1 schwach gehäufter Eßl. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Apfelsinensaft

Ente mit Nudelfüllung

1 küchenfertige Ente (2–3 kg)
1 1/2 l Wasser
etwas Salz
200 g Bandnudeln
1/4 l Wasser
Herz und Magen der Ente
2 große Zwiebeln
1 Eßl. gehackte Petersilie
40 g Butter oder Margarine
4 Eßl. Mandarinenspalten (aus der Dose)
3 Eigelb
1/8 l saure Sahne
Leber der Ente
etwas geriebene Muskatnuß
etwas Thymian
1 Lorbeerblatt
3 Nelken
1/2 l heißes Wasser
4 Eßl. Bienenhonig (z. B. Langnese-Honig)
2 Eßl. helles Bier
6 Eßl. Mandarinenspalten (aus der Dose)
1–2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin
1–2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Zucker
etwa 4 Eßl. Portwein

Die Ente waschen und abtrocknen. Das Wasser (1 1/2 l) mit Salz erhitzen, die Nudeln hineingeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze gar kochen lassen (etwa 15 Minuten). Die Nudeln auf ein Sieb geben und gut mit kaltem Wasser übergießen. Das 1/4 l Wasser mit Salz bei starker Hitze zum Kochen bringen, Herz und Magen darin gar kochen lassen (Kochzeit: 15–20 Minuten), herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.
Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Petersilie in einer Pfanne in dem zerlassenen Fett dünsten. Die Mandarinenspalten (4 Eßl.) in sehr kleine Stücke schneiden und mit dem Eigelb, der Sahne und der kleingeschnittenen Leber verrühren. Dann Nudeln, Herz, Magen, Zwiebeln und Petersilie hinzufügen und die Füllung mit Salz und Muskat abschmecken. Die Ente innen und außen salzen, innen mit Thymian bestreuen, füllen, zunähen und Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden.
Eine Rostbratpfanne etwa 1 cm hoch mit heißem Wasser füllen, etwas Salz, das Lorbeerblatt und die Nelken hinzufügen, die Ente mit dem Rücken nach unten hineinlegen und die Rostbratpfanne auf die untere Schiene in den Backofen schieben. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Ente stechen, damit das Fett ausbraten kann (evtl. Fett abschöpfen). Sobald der Bratensatz bräunt, 1/4 l von dem heißen Wasser in die Rostbratpfanne gießen. Die Ente ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu 1/2 l ersetzen.
Nach 1 Stunde Bratzeit die Ente auf den Rost der Rostbratpfanne legen und bräunen lassen. Sie ab und zu mit dem mit Bier verrührten Honig bestreichen. Sobald die obere Seite der Ente braun ist, sie umdrehen und ebenfalls bestreichen, so daß die Ente schön knusprig wird und die Honigmasse verbraucht ist. Wenn die Ente gar ist (die Keulen müssen weich sein), sie von dem Rost nehmen, die Fäden lösen, die Füllung herausnehmen, Portionsstücke schneiden, sie mit der Füllung auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.
Aus dem losgekochten Bratensatz, der erforderlichen Wassermenge, den durch ein Sieb gestrichenen Mandarinenspalten und dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten. Die Soße mit Salz, Zucker und Portwein abschmecken.
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 3–4.
Strom: O 3 – U 3, nach 1 Stunde umschalten auf O 3 – U 1 oder O 2 – U 1; Regler 210–225.
Bratzeit: 1 3/4–2 1/4 Stunden.

Beigabe: Mandelkroketten.
Getränk: Rotwein.

Entenbrust in Apfelsinen

(Abb. S. 70)

1 Ente, gebraten
(Rezept S. 95)
125–200 g Senffrüchte
(aus dem Glas)
etwas Salz
etwas Madeira
3–4 ausgehöhlte, halbierte Apfelsinen

Die erkaltete Ente in Portionsstücke schneiden und das Fleisch von den Knochen lösen. Das Brustfleisch schräg in dünne Scheibchen und das übrige Fleisch sowie die Senffrüchte in kleine Würfel schneiden. Die in Würfel geschnittenen Zutaten in eine Schüssel geben, mit Salz und Madeira abschmecken, gut durchziehen lassen und dann in die Apfelsinenhälften füllen. Die Apfelsinenhälften mit den Fleischscheiben auf einer Platte anrichten und nach Belieben mit grünen Salatblättern, Weintrauben, Kirschen und Senffrüchten garnieren.

Beigabe: Toast.
Getränk: Rotwein.

Ente auf Wildart

1 küchenfertige Ente (2–3 kg)
30 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel
3 Pfefferkörner
3 Gewürzkörner (Piment)
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 Messerspitze Thymian
etwas abgeriebene gelbe Zitronenschale
etwas Salz
1/2 l heißes Wasser
1–2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
2–3 Eßl. Rotwein

Die Ente waschen und gut abtrocknen. Das Fett in einer Pfanne bei starker Hitze zerlassen, die in Würfel geschnittene Zwiebel darin goldgelb dünsten, alle Gewürze hinzugeben und gut verrühren.
Die Ente innen und außen salzen, mit den gedünsteten Gewürzen füllen und Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden.
Eine Rostbratpfanne mit Wasser ausspülen, die Ente mit dem Rücken nach unten hineinlegen und die Rostbratpfanne auf die untere Schiene in den Backofen schieben. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Ente stechen, damit das Fett besser ausbraten kann (evtl. Fett abschöpfen).
Sobald der Bratensatz bräunt, zunächst 1/4 l von dem heißen Wasser in die Rostbratpfanne gießen. Die Ente ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu 1/2 l ersetzen.
Etwa 10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit die Ente mit Salzwasser bestreichen und die Hitze auf stark stellen, damit die Haut schön kroß wird.
Wenn die Ente gar ist, sie aus der Pfanne nehmen, die Gewürze herausnehmen, Portionsstücke schneiden, sie auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.
Aus dem losgekochten Bratensatz, der erforderlichen Wassermenge und dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten. Die Soße mit Salz und Rotwein abschmecken.
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 3–4.
Strom: O 3 – U 3, nach 1 Stunde umschalten auf O 3 – U 1 oder O 2 – U 1; Regler 210–225.
Bratzeit: Etwa 1 3/4 Stunden.

Beigabe: Kartoffelbrei.
Getränk: Rotwein oder Rosé.

Entenwürfel mit Ananas

1 küchenfertige Ente (etwa 2 kg)
2 Eßl. Wasser
250 g Zwiebeln
6 Scheiben Ananas (aus der Dose)
etwas Salz
etwas Zucker
etwas Zitronensaft
1/2 l heißes Wasser
1–2 Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Madeira

Das Fleisch der Ente von den Knochen lösen und in etwa 4 cm große Würfel schneiden. In einem Brattopf die 2 Eßl. Wasser erhitzen, das Fleisch hineingeben und von allen Seiten gut anbraten (evtl. Fett abnehmen). Dann die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln mit den in Würfel geschnittenen Ananasscheiben hinzugeben und bräunen lassen. Wenn die Zwiebeln genügend gebräunt sind, mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen und etwas von dem heißen Wasser hinzugießen. Das Fleisch bei schwacher Hitze schmoren lassen und von Zeit zu Zeit verkochtes Wasser bis zu 1/2 l ersetzen (die Soße darf nicht „zu lang" sein, muß evtl. eingekocht werden!). Wenn das Fleisch gar ist, die Soße mit dem angerührten Gustin binden und mit Madeira, Salz und Zucker abschmecken.
Schmorzeit: Etwa 60 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Rotwein.

Ente nach Jägerart

1 küchenfertige Ente (2–3 kg)
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Thymian
etwa 60 g Weizenmehl
50 g Butter oder Margarine
3/4 l Weißwein
Leber und Herz der Ente
200 g magerer gekochter Schinken
1 Zwiebel
1 Scheibe Schwarzbrot
3 Sardellenfilets
etwas Knoblauchzehe
etwas abgeriebene gelbe Zitronenschale
200 g Champignons (aus der Dose)
2–3 gestrichene Teel. Dr. Oetker Gustin
etwa 2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Zucker
2 Eßl. gehackte Petersilie

Die Ente waschen, gut abtrocknen, in Portionsstücke schneiden und nach Belieben das Fleisch von den Knochen lösen. Die Fleischstücke mit Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen und in Mehl wenden.
In einem Brattopf das Fett bei starker Hitze zerlassen, die Fleischstücke hineinlegen und im offenen Topf von allen Seiten gut anbraten (evtl. nacheinander). Dann den Wein hinzugießen und das Fleisch bei schwacher Hitze kochen lassen.
Leber und Herz klein schneiden und zusammen mit dem in Streifen geschnittenen Schinken und der in Würfel geschnittenen Zwiebel zu dem Fleisch geben. Dann die zerkrümelte Scheibe Schwarzbrot, die feingewiegten Sardellen, etwas in kleine Würfel geschnittener Knoblauch und die Zitronenschale hinzufügen und mitkochen lassen. Etwa 30 Minuten vor Beendigung der Kochzeit die Champignons (nach Belieben halbieren) dazugeben. Wenn das Fleisch gar ist, die Stücke herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel legen. Die Kochbrühe mit dem angerührten Gustin binden, die Soße mit Salz und Zucker abschmecken, über das Fleisch geben und das Gericht mit Petersilie bestreuen.
Kochzeit: Etwa 1 1/2 Stunden.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Rotwein.

Gefüllte Festgans Rezept Seite 66

Den Puter waschen und gut abtrocknen. Die Brötchen mit der Milch übergießen und stehenlassen.
Das 1/4 l Wasser mit Salz bei starker Hitze zum Kochen bringen, Herz und Magen darin gar kochen lassen (Kochzeit 15–20 Minuten), herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.
Das Fett (50 g) schaumig rühren und nacheinander die Eier, die Zitronenschale, die gut ausgedrückten Brötchen, die Petersilie, die kleingeschnittene Leber, die in Würfel geschnittene Zwiebel und Herz und Magen hinzufügen und die Füllung mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
Den Puter innen salzen und pfeffern, außen nur salzen, füllen, zunähen und Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden.
In einer Rostbratpfanne das Fett zerlaufen lassen, den Puter mit dem Rücken nach unten auf den Rost legen, gut mit dem Fett begießen und die Rostbratpfanne auf die untere Schiene in den Backofen schieben. Sobald der Bratensatz bräunt, zunächst 1/4 l von dem heißen Wasser in die Rostbratpfanne gießen. Den Puter ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampftes Wasser bis zu 3/4 l ersetzen.
Wenn der Puter gar ist, ihn von dem Rost nehmen, die Fäden lösen, die Füllung herausnehmen, Portionsstücke schneiden, sie zusammen mit der Füllung auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.
Aus dem losgekochten Bratensatz, der erforderlichen Wassermenge und dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten. Die Soße mit Apfelsinenschale, Apfelsinen- und Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken.
Die Sahne steif schlagen und mit Meerrettich, Salz, Zucker und Zitronensaft pikant abschmecken. Nach Belieben die Meerrettichsahne in ausgehöhlte Apfelsinenhälften spritzen und sie mit Kirschen verzieren.
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 3–4.
Strom: O 3 – U 3, nach 1 Stunde umschalten auf O 3 – U 1 oder O 2 – U 1; Regler 210–225.
Bratzeit: 2 1/2–3 Stunden.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Bier.

Puter mit Meerrettichsahne

(Abb. S. 53)

1 küchenfertiger Puter (5–6 kg)
6 alte Brötchen
1/2–3/4 l heiße Milch
1/4 l Wasser
etwas Salz
Herz und Magen des Puters
50 g Butter oder Margarine
2 Eier
abgeriebene gelbe Schale einer halben Zitrone
etwas gehackte Petersilie
Leber des Puters
1 Zwiebel
etwas Pfeffer
100 g Butter oder Margarine
1/2–3/4 l heißes Wasser
etwa 2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin
etwa 2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
abgeriebene gelbe Schale und Saft einer halben Apfelsine
etwas Zitronensaft
etwas Zucker
1/4–1/2 l Sahne
2–5 Eßl. geriebener Meerrettich
etwas Zucker

Huhn mit Zitronensoße Rezept Seite 65

Getrüffelter Puter

(Abb. S. 112)

1 küchenfertiger Puter (5–6 kg)
500 g Kalbfleisch
500 g Schweinefleisch
3 Eier
3 Eßl. Weinbrand
3 Eßl. Madeira
etwas Salz
etwas Pfeffer
Leber des Puters
1–2 Trüffel
100 g Butter oder Margarine
2 Zwiebeln
Suppengrün (2 Möhren, 1 Stange Porree, 1/2 Sellerie)
*1/2–3/4 l heiße Fleischbrühe**
1–2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin
1–2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Den Puter waschen und gut abtrocknen. Das Kalb- und Schweinefleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, die Fleischmasse mit den Eiern verrühren, Weinbrand und Madeira hinzufügen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Leber kurze Zeit in kochendheißes Wasser legen, abtrocknen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den kleingeschnittenen Trüffeln unter die Füllung rühren.
Den Puter innen und außen salzen, das Innere und die von den Knochen gelöste Halshaut füllen, von beiden Seiten zunähen und Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden. In einer Rostbratpfanne das Fett zerlaufen lassen, den Puter mit dem Rücken nach unten hineinlegen, gut mit dem Fett begießen und die Rostbratpfanne auf die untere Schiene in den Backofen schieben. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und das vorbereitete, kleingeschnittene Suppengrün mit in die Rostbratpfanne geben. Sobald der Bratensatz bräunt, zunächst 1/4 l von der heißen Brühe in die Rostbratpfanne gießen. Den Puter ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampfte Brühe bis zu 3/4 l ersetzen.
Wenn der Puter gar ist, ihn aus der Pfanne nehmen, die Fäden lösen, Portionsstücke schneiden, sie auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.
Den losgekochten Bratensatz durch ein Sieb geben, die erforderliche Wassermenge hinzufügen und mit dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten. Die Soße mit Salz abschmecken.
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 3–4.
Strom: O 3 – U 3, nach 1 Stunde umschalten auf O 3 – U 1 oder O 2 – U 1; Regler 210–225.
Bratzeit: 2 1/2–3 Stunden.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Rotwein.

Putenschnitzel

1 Putenbrust (2 Hälften)
etwas Salz
etwa 50 g Weizenmehl
1 Ei
etwa 50 g Semmelmehl
50 g Margarine
50 g Butter

Die Putenbrust in 6 dünne Scheiben schneiden, die Schnitzel von beiden Seiten mit Salz einreiben, sie zuerst in Mehl, dann in verschlagenem Ei und zum Schluß in Semmelmehl wenden (gut festklopfen). Die Schnitzel in der erhitzten Margarine von beiden Seiten goldgelb braten, die Margarine abgießen, die Butter dazugeben und die Schnitzel nachbraten.
Bratzeit: Etwa 12 Minuten.

Beigabe: Sahne-Kartoffelbrei.
Getränk: Weißwein.

Ragout fin von Putenfleisch

30 g Butter oder Margarine
500 g gekochtes Putenfleisch
200 g Champignons (aus der Dose)
etwas Salz
1/2 l Putenbrühe
etwa 50 g (5 schwach gehäufte Eßl.)
Dr. Oetker Gustin
3 Eßl. kalte Milch zum Anrühren
etwa 1/8 l Sahne
2 Eigelb
etwas Weißwein zum Verquirlen
Saft einer halben Zitrone
etwas geriebener Käse
25 g Semmelmehl
etwas Butter

In einem Topf das Fett bei starker Hitze zerlassen und das in kleine Würfel geschnittene Fleisch kurz darin erhitzen. Dann die kleingeschnittenen Champignons hinzufügen, mit Salz abschmekken und warm stellen.
Die Brühe zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das angerührte Gustin unter Rühren hineingeben und einmal kurz aufkochen lassen. Die Sahne zu der Soße geben, sie mit dem verquirlten Eigelb abziehen, vorsichtig mit den geschnittenen Zutaten verrühren und das Ragout mit Wein und Zitronensaft abschmecken. Das Ragout in eine gefettete Auflaufform füllen, mit Käse und Semmelmehl bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und im Backofen überbacken.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/3 große Flamme; Regler 3 1/2–4 1/2.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 2 – U 3; Regler 200–220.
Backzeit: Etwa 30 Minuten.

Beigabe: Toast oder Butterreis.
Getränk: Cinzano dry.

Pute nach der Weißen Dame

1 küchenfertige Pute (3–4 kg)
etwa 3 l Wasser
etwas Salz
Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)
1 Zitrone
5 Nelken
1 Zwiebel
100 g Butter
50 g Kokosfett
2 Äpfel
50 g (5 schwach gehäufte Eßl.)
Dr. Oetker Gustin
5 Eßl. kalte Milch zum Anrühren
100 g Kokosraspeln
etwa 6 Eßl. Weißwein
4 Eigelb
1/8 l Sahne

Die Pute waschen. Das Wasser mit Salz, dem vorbereiteten Suppengrün, der in Scheiben geschnittenen Zitrone und der mit Nelken gespickten Zwiebel bei starker Hitze zum Kochen bringen, die Pute hineingeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Die gare Pute aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen, das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.
In einer Pfanne die Butter zerlassen, das Fleisch kurz darin erhitzen, auf eine vorgewärmte Platte geben und warm stellen.
Für die Soße in einem Topf das Fett zerlassen und die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten, geraspelten Äpfel kurz darin erhitzen. Von der durch ein Sieb gegossenen Kochbrühe 1 l abmessen, zu den Äpfeln geben, zum Kochen bringen und mit dem angerührten Gustin binden. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Kokosraspeln und 6 Eßl. Wein dazugeben, die Soße mit dem mit Sahne verquirlten Eigelb abziehen und sie mit Wein abschmecken.
Die Soße über das Fleisch geben oder sie getrennt servieren.
Kochzeit: 2–3 Stunden.

Beigabe: Butterreis, Butternudeln oder Spätzle.
Getränk: Weißwein.

Geflügelwürstchen in Blätterteig

300 g Putenfleisch
2 Eier
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas geriebene Muskatnuß
1 Eiweiß
1 Paket backfertiger Blätterteig (etwa 300 g)
1 Eigelb
1 Eßl. Milch

Das Putenfleisch waschen, enthäuten, durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, mit den Eiern und dem Eiweiß verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken.
Den Blätterteig nach der Vorschrift auf dem Paket auftauen, zu einem Rechteck von 45 × 30 cm ausrollen und in 6 Quadrate von 15 × 15 cm rädern.
Die Fleischmasse in 6 Portionen einteilen, auf jedes Teigstück in die Mitte eine Fleischportion legen und sie wie ein Würstchen gut einrollen. Die Enden der Teigrollen fest andrücken, die Rollen mit dem mit Milch verquirlten Eigelb bestreichen, sie auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen und im Backofen backen.
Gas: 10 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 10 Minuten vorheizen 4–5, backen 4–5.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 200–220.
Backzeit: 20–30 Minuten.

Beigabe: Kartoffelbrei, Kopfsalat.
Getränk: Bier.

Putenleber nach Zigeuner Art

(für 2 Personen)

1 Putenleber
*etwas Fleischbrühe**
1–2 Äpfel
20 g Butter oder Margarine
2 Scheiben gekochter Schinken (je 2–3 mm dick)
1/8 l Sahne

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Die Leber in 2 Stücke schneiden und etwa 10 Minuten in kochendheiße Brühe legen.
Die gewaschenen Äpfel schälen und mit einem Apfelbohrer das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in 2 cm dicke Ringe schneiden und in einer Pfanne in dem zerlassenen Fett halbgar schmoren.
Die Leber aus der Brühe nehmen, abtrocknen und in jede Schinkenscheibe ein Stück Leber wickeln. Die Apfelringe auf eine Porzellanplatte geben, die Schinkenrollen darauf legen und die Platte auf dem Rost in den Backofen schieben. Kurz vor Beendigung der Garzeit die Sahne über die Schinkenrollen gießen und die Platte nochmals in den Backofen schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, garen 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, garen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, garen O 2 – U 2; Regler 175–195.
Garzeit: Etwa 15 Minuten.

Beigabe: Kartoffelbrei.
Getränk: Rotwein.

Putenbällchen in Champignonsoße

1 1/2 alte Brötchen
1/4 l heiße Milch
200 g Putenfleisch (durchgedreht gewogen)
1 Ei
etwas Salz
etwas geriebene Muskatnuß
etwa 1 Eßl. gehackte Petersilie
*1 l Fleischbrühe**
50 g (5 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin
4 Eßl. kalte Milch zum Anrühren
250 g Champignons (aus der Dose)
Saft einer halben Zitrone
1–2 Eßl. Mayonnaise (aus der Tube)

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Die Brötchen mit der heißen Milch übergießen und stehenlassen. Das Fleisch waschen, enthäuten, durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, die ausgedrückten Brötchen, Ei, Salz, Muskat und Petersilie dazugeben und mit Hilfe einer Gabel gut vermengen. Aus der Fleischmasse 10–12 Bällchen formen.
In der kochenden Brühe die Bällchen etwa 10 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel legen. Von der Brühe 3/4 l abmessen, wieder zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das angerührte Gustin unter Rühren hineingeben und einmal kurz aufkochen lassen. Die Champignons halbieren, in die Soße geben, sie mit Zitronensaft, Muskat und Salz abschmecken und zum Schluß die Mayonnaise darunter rühren. Die Soße über die Putenbällchen geben und das Gericht nach Belieben mit einer in Würfel geschnittenen Tomate und gehackter Petersilie bestreuen.
Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten.

Beigabe: Brühreis.
Getränk: Bier oder Weißwein.

Puterwürfel mit Champignons

1/2 küchenfertiger Puter (etwa 2 kg)
2 l Wasser
etwas Salz
Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
2 Zwiebeln
50 g Butter oder Margarine
50 g Weizenmehl
2 Eigelb
1/8 l Sahne
etwas Zitronensaft
etwas Weißwein
250 g Champignons (aus der Dose)

Den halben Puter waschen. Das Wasser mit etwas Salz, dem vorbereiteten Suppengrün, dem Lorbeerblatt und den mit Nelken gespickten Zwiebeln bei starker Hitze zum Kochen bringen, das Puterstück hineingeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Das gare Fleisch aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen, von den Knochen lösen, in Würfel schneiden und warm stellen. In einem Topf das Fett bei starker Hitze zerlassen und das Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Von der durch ein Sieb gegossenen Kochbrühe 1/2 l abmessen, nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzugießen, zum Kochen bringen und die Soße bei schwacher Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Mit dem mit Sahne verquirlten Eigelb die Soße abziehen und sie mit Zitronensaft, Wein und Salz abschmecken.
Das Fleisch und die Champignons unter die Soße rühren und nochmals kurz erhitzen (nicht kochen lassen!).
Kochzeit: Etwa 1 3/4 Stunden.

Beigabe: Brühreis.
Getränk: Weißwein.

Putensalat

300 g gares Putenfleisch (gekocht oder gebraten)
2 Äpfel
2 große Essiggurken

Mayonnaise:
1 Eigelb
1–2 Teel. Senf
etwas Salz
1 Teel. Zucker
1 Eßl. Essig oder Zitronensaft
1/8 l Salatöl
1 Eßl. Tomatenketchup
3 Eßl. saure Sahne

Das Fleisch, die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel und die Gurken in Streifen schneiden.
Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Salz, Zucker, Essig (Zitronensaft) in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Darunter das Öl schlagen. (Bei dieser Zubereitung ist es nicht notwendig, das Öl tropfenweise zuzusetzen, es wird in Mengen von 1–2 Eßl. untergeschlagen. Die an das Eigelb gegebenen Gewürze verhindern nämlich eine Gerinnung.) Zum Schluß das Tomatenketchup und die Sahne unterrühren, die geschnittenen Zutaten mit der Mayonnaise binden, den Salat gut durchziehen lassen, nach Belieben auf Salatblättern anrichten und mit Tomatenecken und Eischeiben garnieren.
Veränderung: Zu dem Rezept 4–6 Äpfel verwenden, diese waschen und sorgfältig aushöhlen. Das Innere in Streifen schneiden, wie oben beschrieben verarbeiten, den Salat in die Äpfel füllen und auf einer Platte anrichten.

Beigabe: Toast, Butter.
Getränk: Madeira.

Balkanesischer Puterreis

250 g Puterfleisch (durchgedreht gewogen)
6 Eßl. Olivenöl
3 mittelgroße Zwiebeln
250 g rote und grüne Paprikaschoten
3 Eßl. Tomatenmark
etwas Rosenpaprika
etwas Salz
*1 1/4 l Fleischbrühe**
250 g Reis (am besten Patnareis)

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Fleisch waschen, enthäuten und durch den Fleischwolf drehen.
In einem Topf das Öl erhitzen, die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und die in Streifen geschnittenen Paprikaschoten (gewaschen, entkernt, die weißen Scheidewände entfernt) hineingeben und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze dünsten lassen. Dann das Fleisch und das Tomatenmark dazugeben, kurz anbraten und etwas Rosenpaprika und Salz hinzufügen.
Die Fleischbrühe zum Kochen bringen, den gewaschenen Reis hineingeben, den Topf verschließen und die Brühe wieder zum Kochen bringen. Den Reis in 10–15 Minuten ausquellen lassen (es muß ständig etwas Dampf aus dem Topf entweichen und der Reis sprudeln). Wenn der Reis gar ist, die Fleischmasse hinzufügen, gut unterrühren und noch etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.
Den Puterreis mit Rosenpaprika und Salz kräftig abschmecken.
Garzeit: Etwa 30 Minuten.

Beigabe: Kopf-, Bohnen- oder Gurkensalat.
Getränk: Rotwein.

Chicorée mit Putenfüllung

6 Chicorée
etwas Salz
500 g Putenfleisch
2 große Zwiebeln
4 Eier
6 Eßl. Sahne
etwas geriebene Muskatnuß

Die Chicorée von schlechten Blättern befreien, den Strunk keilförmig herausschneiden, waschen, halbieren und salzen. In eine gut gefettete Auflaufform 6 Chicoréehälften nebeneinander hineinlegen. Das Fleisch waschen, gut abtrocknen, durch den Fleischwolf drehen, mit den in Würfel geschnittenen Zwiebeln, den Eiern, der Sahne, dem Muskat und dem Salz gut vermengen und auf die Chicoréehälften verteilen. Die übrigen Chicoréehälften darauf legen, die Form mit einem Deckel oder mit Aluminiumfolie verschließen und auf dem Rost in den Backofen schieben.
Gas: 1/2 große Flamme; Regler 3 1/2–4 1/2.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3, nach 30 Minuten umschalten auf O 2 – U 2; Regler 230–240.
Backzeit: Etwa 60 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Bier.

Puten-Fritters

500 g Putenfleisch (durchgedreht gewogen)
1/4 l Sahne
100 g Weizenmehl
4 Eier
20 g Butter oder Margarine
2 Zwiebeln
2 Eßl. gehackte Petersilie
etwas Salz
etwas geriebene Muskatnuß
etwa 1/8 l Olivenöl

Das Fleisch waschen, enthäuten, durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen und mit Sahne, Mehl und Eiern verrühren.
In einer Pfanne das Fett zerlassen, die in Würfel geschnittenen Zwiebeln mit der Petersilie kurze Zeit darin dünsten, dann unter die Fleischmasse rühren und sie mit Salz und Muskat abschmecken. Je nach Größe der Pfanne mehrere Male etwas von dem Öl in der Pfanne erhitzen, die Fleischmasse eßlöffelweise hineingeben, etwas flachdrücken und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb und knusprig braten.
Bratzeit: Etwa 5 Minuten.

Beigabe: Spinat.
Getränk: Bier.

Geflügelleber auf Ananas

8 Scheiben Weißbrot
8 Scheiben Ananas (aus der Dose)
etwas Butter
200 g Geflügelleber
1 Zwiebel
etwas feingehackte Petersilie
50 g Butter oder Margarine
2 Eßl. saure Sahne
etwas Zitronensaft oder Weißwein
etwas Salz

Die Weißbrotscheiben in der Größe der Ananasscheiben schneiden und sie in der in einer Pfanne zerlassenen Butter goldbraun rösten. Die gewaschene Leber in sehr kleine Stücke schneiden und mit der in kleine Würfel geschnittenen Zwiebel und der Petersilie in dem erhitzten Fett kurz braten. Dann die Sahne unterrühren und die Masse mit Zitronensaft (Wein) und Salz abschmecken. Jede Brotscheibe mit einer Ananasscheibe bedecken und die Lebermasse bergförmig darüber verteilen.

Getränk: Madeira.

Putenhaschee

500 g gekochtes Putenfleisch
3 Eßl. Speiseöl
2–3 Zwiebeln
60 g Butter oder Margarine
60 g Weizenmehl
3/4 l Putenbrühe
1/8 l Sahne
1 Eßl. Tomatenmark
etwas Salz
etwas Zitronensaft

Das Putenfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. In einem Topf das Öl erhitzen, die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln hinzugeben und goldgelb werden lassen. Dann das durchgedrehte Fleisch hineingeben und kurz anbraten.
In einem Topf das Fett bei starker Hitze zerlassen und das Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Damit keine Klumpen entstehen, die Brühe und die Sahne nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen. Die Soße zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Das Tomatenmark und das Fleisch unter die Soße rühren und das Haschee mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
Kochzeit: Etwa 15 Minuten.

Beigabe: Brühreis.
Getränk: Weißwein.

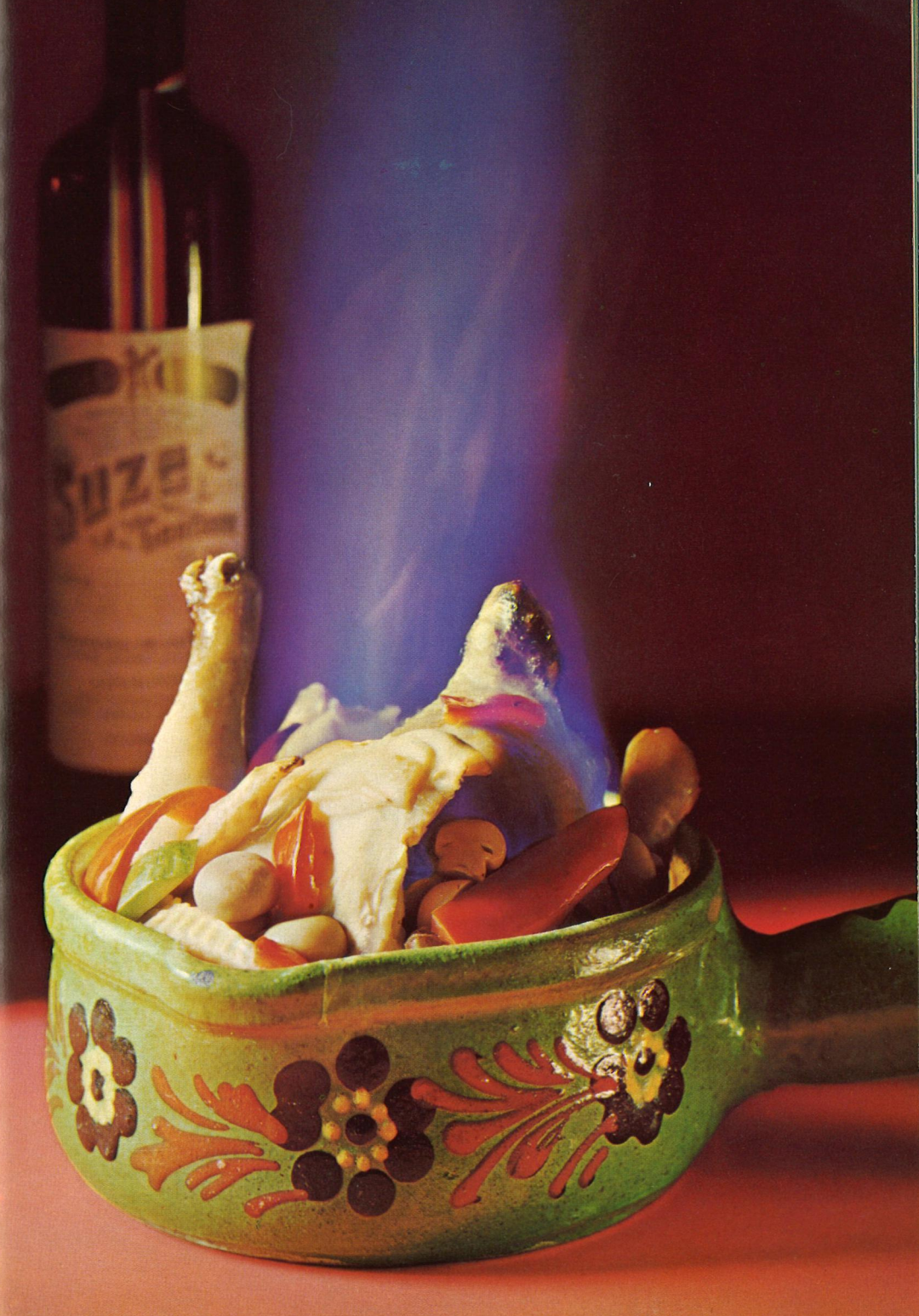
Putenfleisch, pikant sauer

2 Putenkeulen (je etwa 600 g)
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
4 Gewürzkörner
25 g (1 gut gehäufter Eßl.) Zucker
etwa 3/8 l Essig
100 g Speck
etwas Salz
etwa 60 g Semmelmehl
2 Eßl. Johannisbeergelee
1 Eßl. Rotwein

Das Fleisch von den Knochen lösen, waschen, gut abtropfen lassen und in eine irdene Schüssel legen. Die in Scheiben geschnittene Zwiebel, die Gewürze und den Zucker dazugeben und den Essig darüber gießen, so daß das Fleisch bedeckt ist. Das Fleisch zugedeckt etwa 3 Tage an einem kühlen Ort stehenlassen. Das genügend gesäuerte Fleisch abtrocknen, die Marinade durch ein Sieb geben, mit Wasser oder Brühe (auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten) auf 1/2 l auffüllen und erhitzen.
In einem Brattopf den in Würfel geschnittenen Speck bei starker Hitze auslassen und das Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Die Zwiebelringe, das Lorbeerblatt, die Nelken, die Gewürzkörner und etwas Salz hinzugeben und kurze Zeit miterhitzen.
Zunächst 1/4 l von der heißen Marinade dazugeben, zum Kochen bringen, das Fleisch bei schwacher Hitze schmoren lassen und von Zeit zu Zeit verkochte Marinade bis zu 1/2 l ersetzen. Das gare Fleisch aus dem Topf nehmen, in Würfel schneiden und warm stellen. Den Bratensatz durch ein Sieb geben, zum Kochen bringen und so viel Semmelmehl hinzufügen, daß die Soße leicht gebunden ist. Zum Schluß das Gelee unterrühren, die Soße mit Salz und Wein abschmecken und über das Fleisch verteilen.
Schmorzeit: Etwa 50 Minuten.

Beigabe: Butternudeln.
Getränk: Rotwein.

Flambierte Poularde *Rezept Seite 68*
Die folgende Doppelseite zeigt: Gefüllter Kapaun *Rezept Seite 64*
Wildente im Speckmantel *Rezept Seite 44*


Suze

Die Ente waschen und gut abtrocknen.
Die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel raspeln, mit den in Würfel geschnittenen Zwiebeln verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken.
Die Ente innen und außen salzen, füllen, zunähen und Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden.
Die Ente mit dem Rücken nach unten in die mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen und auf die untere Schiene in den Backofen schieben. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Ente stechen, damit das Fett besser ausbraten kann (evtl. Fett abschöpfen). Sobald der Bratensatz bräunt, das vorbereitete, kleingeschnittene Suppengrün und die Gewürze in die Rostbratpfanne geben und zunächst 1/8 l von der heißen Brühe dazugießen. Die Ente ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampfte Brühe bis zu 1/2 l ersetzen.
Etwa 10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit die Ente mit Salzwasser bestreichen und die Hitze auf stark stellen, damit die Haut schön kroß wird.
Wenn die Ente gar ist, sie aus der Pfanne nehmen, die Fäden lösen, die Füllung herausnehmen, Portionsstücke schneiden, sie zusammen mit der Füllung auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.
Den losgekochten Bratensatz durch ein Sieb geben, die erforderliche Wassermenge hinzufügen und mit dem angerührten Gustin die Soße auf der Kochstelle zubereiten. Unter die Soße das Apfelmus rühren und sie mit Salz abschmecken.
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 3–4.
Strom: O 3 – U 3, nach 1 Stunde umschalten auf O 3 – U 1 oder O 2 – U 1; Regler 210–225.
Bratzeit: 2 1/2–3 Stunden.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Rotwein.

Ente

1 küchenfertige Ente (2–3 kg)
2 Äpfel (z. B. Cox Orange)
2 große Zwiebeln
etwas Salz
etwas Zucker
Suppengrün (Möhre, Porree, Petersilienwurzel, Sellerie)
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
*1/2 l heiße Fleischbrühe**
1–2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
2 Eßl. Apfelmus

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Junge Mastente in Quittensoße Rezept Seite 75

Täubchen à la Markusplatz

4 küchenfertige Täubchen
(je etwa 200 g)
1–2 alte Brötchen
1/4 l heiße Milch
Leber, Herz und Magen der Täubchen
1 Ei
30 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel
1 Eßl. gehackte Petersilie
1 Eßl. Rosinen
1 Eßl. gehackte Mandeln
etwas Salz
etwas geriebene Muskatnuß
etwas Pfeffer
60 g fetter Speck
40 g Butter oder Margarine
1/4 l heißes Wasser
1/8 l saure Sahne
1 gestrichener Eßl. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Zucker
etwas Weißwein

Die Täubchen waschen und gut abtrocknen. Die Brötchen mit der Milch übergießen und stehenlassen. Leber, Herz und Magen der Täubchen klein schneiden und mit dem Ei unter die gut ausgedrückten Brötchen rühren.
Das Fett in einer Pfanne zerlassen und die in Würfel geschnittene Zwiebel mit der Petersilie darin dünsten. Die gewaschenen Rosinen und die Mandeln unter die Brötchenmasse rühren, die gedünsteten Zwiebelwürfel und die Petersilie hinzufügen und die Füllung mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Die Täubchen innen und außen salzen, füllen und zunähen. Flügel und Schenkel mit einem Faden am Rumpf festbinden. Den Speck in kleine Würfel schneiden, in einem Brattopf bei starker Hitze zerlassen, das Fett hinzufügen, die Täubchen hineingeben und sie gut anbraten. Dann 1/8 l heißes Wasser hinzugießen. Die Täubchen bei schwacher Hitze schmoren lassen, ab und zu mit dem Bratensatz begießen und von Zeit zu Zeit verdampftes Wasser bis zu 1/4 l ersetzen. Etwa 10 Minuten vor Beendigung der Schmorzeit die Sahne über die Täubchen gießen und mitschmoren lassen.
Die garen Täubchen von den Fäden befreien, die Füllung herausnehmen, die Täubchen halbieren, sie zusammen mit der Füllung auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.
Den Bratensatz (nach Belieben durch ein Sieb streichen) mit dem angerührten Gustin binden und die Soße mit Salz, Zucker und Wein abschmecken.
Schmorzeit: 45–60 Minuten.

Beigabe: Spaghetti.
Getränk: Rotwein.

Geflügelsalat

250 g gares Geflügelfleisch
(gekocht oder gebraten)
200 g Äpfel (z. B. Cox Orange)
etwas Zucker
wenig Zitronensaft

Mayonnaise:
1 Eigelb
1–2 Teel. Senf
etwas Salz
1 Teel. Zucker
1 Eßl. Essig oder Zitronensaft
1/8 l Salatöl

Das Fleisch in Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in Streifen schneiden, mit Zucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln.
Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Salz, Zucker, Essig (Zitronensaft) in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Darunter das Öl schlagen. (Bei dieser Zubereitung ist es nicht notwendig, das Öl tropfenweise zuzusetzen, es wird in Mengen von 1–2 Eßl. untergeschlagen. Die an das Eigelb gegebenen Gewürze verhindern nämlich eine Gerinnung.) Die geschnittenen Zutaten mit der Mayonnaise binden, nach Belieben den Salat auf Salatblättern anrichten und mit Eiern, Tomatenecken und Petersilie garnieren.

Beigabe: Toast, Butter.
Getränk: Sherry.

Geflügelaspik

1 Päckchen Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß
5 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
250 g gares Geflügelfleisch (gekocht oder gebraten)
100 g Champignons (aus der Dose)
1 Tomate
etwas Salz
etwas Madeira
1/8 l Wasser
1/8 l Weißwein
6 Eßl. Kräuteressig
3 Eßl. Madeira
etwas Zucker
einige Tomatenscheiben
etwas Petersilie
einige Eischeiben

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Min. stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist, und abkühlen lassen. Das Fleisch, die Champignons und die enthäutete Tomate in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und die geschnittenen Zutaten mit Salz und Madeira abschmecken.
Zu dem Wasser den Wein, den Essig und die 3 Eßl. Madeira geben, die lauwarme Gelatinelösung hinzufügen und die Aspikflüssigkeit mit Salz und Zucker abschmecken.
Nach Belieben eine Kasten- oder Rehrückenform (etwa 30 cm lang) oder mehrere kleine Formen mit Wasser ausspülen, dann so viel von der Aspikflüssigkeit hineingießen, daß der Boden etwa 1 cm hoch bedeckt ist und die Form kalt stellen. Ist die Schicht erstarrt, sie mit Tomatenscheiben, Petersilie und Eischeiben verzieren, vorsichtig einige Eßl. Aspikflüssigkeit darüber gießen und die Form wieder kalt stellen. Über das erstarrte Aspik den Geflügelsalat gleichmäßig verteilen, die restliche Flüssigkeit darüber gießen und die Form kalt stellen.
Wenn das Aspik schnittfest geworden ist, es mit einem Messer vom Rand der Form lösen (evtl. die Form vorher kurz in heißes Wasser halten!), auf eine Platte stürzen und nach Belieben mit Petersilie, Apfelsinenspalten und Weintrauben garnieren.

Beigabe: Toast und mit Obstkompott (Johannisbeeren, Stachelbeeren, Renekloden) gefüllte Pampelmusenhälften.
Getränk: Weißwein oder Bier.

Täubchen auf Wildart

4 küchenfertige Täubchen (je etwa 200 g)
etwas Salz
50 g fette Speckstreifen
40 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel
2 Nelken
1 Stück (etwa 30 g) Sellerie
4 Pfefferkörner
1/4 l heißes Wasser
3 Eßl. saure Sahne
2 schwach gehäufte Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren

Die Täubchen waschen, gut abtrocknen, innen und außen salzen, mit den Speckstreifen belegen und mit einem Faden Flügel und Schenkel am Rumpf festbinden. In einem Brattopf das Fett erhitzen, die Täubchen hineingeben und sie von allen Seiten gut anbraten. Danach die in Viertel geschnittene, mit den Nelken gespickte Zwiebel, das geputzte Selleriestückchen und die Pfefferkörner hinzugeben, kurz miterhitzen und dann das heiße Wasser hinzugießen. Die Täubchen bei schwacher Hitze schmoren lassen und ab und zu mit dem Bratensatz begießen. Etwa 10 Minuten vor Beendigung der Schmorzeit die Sahne über die Täubchen gießen und mitschmoren lassen. Die garen Täubchen aus dem Topf nehmen, die Fäden lösen, die Täubchen halbieren, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen. Den Bratensatz durch ein Sieb geben, mit dem angerührten Gustin binden und die Soße mit Salz abschmecken.
Schmorzeit: 45–60 Minuten.

Beigabe: Kartoffelbrei.
Getränk: Rotwein.

Putenkugeln

250 g gekochtes Putenfleisch
500 g gekochte Salzkartoffeln
5 Eßl. Speiseöl
2 Zwiebeln
2 Eier
50 g (5 schwach gehäufte Eßl.)
Dr. Oetker Gustin
etwas Salz
etwas geriebene Muskatnuß
30 g Weizenmehl
1 Ei
etwas Semmelmehl

Zum Ausbacken:
Speiseöl, Schweineschmalz oder Kokosfett

Zuerst das Putenfleisch und dann die Kartoffeln (möglichst noch warm) durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.
In einem Topf das Öl erhitzen und die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln hinzugeben und goldgelb werden lassen. Dann das Fleisch hineingeben und kurz anbraten. In einer Schüssel die Kartoffeln mit den Eiern (2) und dem Gustin verrühren, das Putenfleisch hinzufügen, mit Salz und Muskat abschmecken und den Kartoffelteig kurze Zeit kalt stellen. Aus dem Teig etwa 12 Kugeln formen, zunächst in Mehl, dann in dem verschlagenen Ei und zuletzt in Semmelmehl wenden und sie schwimmend in siedendem Fett goldbraun backen.
Die Putenkugeln auf ein Sieb zum Abtropfen geben und auf einer vorgewärmten Platte servieren.
Veränderung: Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und die Putenkugeln darin braten.

Beigabe: Kopfsalat.
Getränk: Bier.

Puten-Makkaroni-Auflauf

500 g gekochtes Putenfleisch
50 g magerer Speck
3–4 Zwiebeln
6 Tomaten
250 g grüne Weintrauben
500 g gekochte Makkaroni
5 Eier
etwas Salz
etwas Butter

Das Putenfleisch in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne den in Würfel geschnittenen Speck bei starker Hitze auslassen, die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln dazugeben und kurze Zeit miterhitzen. Dann das Putenfleisch, die enthäuteten, in Streifen geschnittenen Tomaten und die halbierten, entkernten Weintrauben darunter rühren.
In eine gefettete Auflaufform die Fleischmasse abwechselnd mit den Makkaroni lagenweise einfüllen und die mit Salz verquirlten Eier darüber verteilen. Den Auflauf mit Butterflöckchen belegen, die Form mit einem Deckel (evtl. Aluminiumfolie) verschließen und in den Backofen schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 225–250.
Backzeit: Etwa 30 Minuten.

Beigabe: Kopfsalat.
Getränk: Weißwein.

Paprika-Hähnchen

1 küchenfertiges Hähnchen (etwa 750 g)
etwas Salz
80 g magerer Speck
60 g Schweineschmalz
2 Zwiebeln
3 gestrichene Eßl. Rosenpaprika
1 Teel. Tomatenmark
*½ l heiße Fleischbrühe**
2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin
6 Eßl. saure Sahne zum Anrühren
etwas Zitronensaft

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Hähnchen waschen, gut abtrocknen, in Portionsstücke schneiden und salzen.
In einem Brattopf den in Würfel geschnittenen Speck bei starker Hitze auslassen, das Schmalz dazugeben, die Fleischstücke hineinlegen und im offenen Topf von allen Seiten gut anbraten. Dann die in Würfel geschnittenen Zwiebeln hinzugeben und miterhitzen. Nach etwa 10 Minuten den Paprika, das Tomatenmark, etwas Salz und die Brühe hinzugeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Wenn das Fleisch gar ist, die Stücke herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel legen.
Die Kochbrühe mit dem angerührten Gustin binden, die Soße mit Salz und Zitronensaft abschmecken und über das Fleisch geben.
Kochzeit: Etwa 35 Minuten.

Beigabe: Butternudeln.
Getränk: Bier oder Rotwein.

Curry-Hähnchen

1 küchenfertiges Hähnchen (etwa 750 g)
etwas Salz
3 Eßl. Speiseöl
2 große Zwiebeln
500 g Bananen
40 g halbierte, abgezogene Mandeln
200 g Reis (am besten Patnareis)
*1 l heiße Fleischbrühe**
1–2 Teel. Currypulver

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Hähnchen waschen, gut abtrocknen, in 4 Portionsstücke schneiden und salzen.
In einer Auflaufform das Öl erhitzen, die in Würfel geschnittenen Zwiebeln darin andünsten, die geschälten, in Scheiben geschnittenen Bananen und die Mandeln hinzugeben und kurze Zeit miterhitzen. Die Fleischstücke in die Auflaufform legen, den gewaschenen Reis darüber verteilen und die mit Currypulver gewürzte Brühe darüber gießen. Die Form mit einem Deckel (evtl. Aluminiumfolie) verschließen und in den Backofen schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, garen 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, garen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, garen O 2 – U 2; Regler 210–220.
Garzeit: Etwa 40 Minuten.

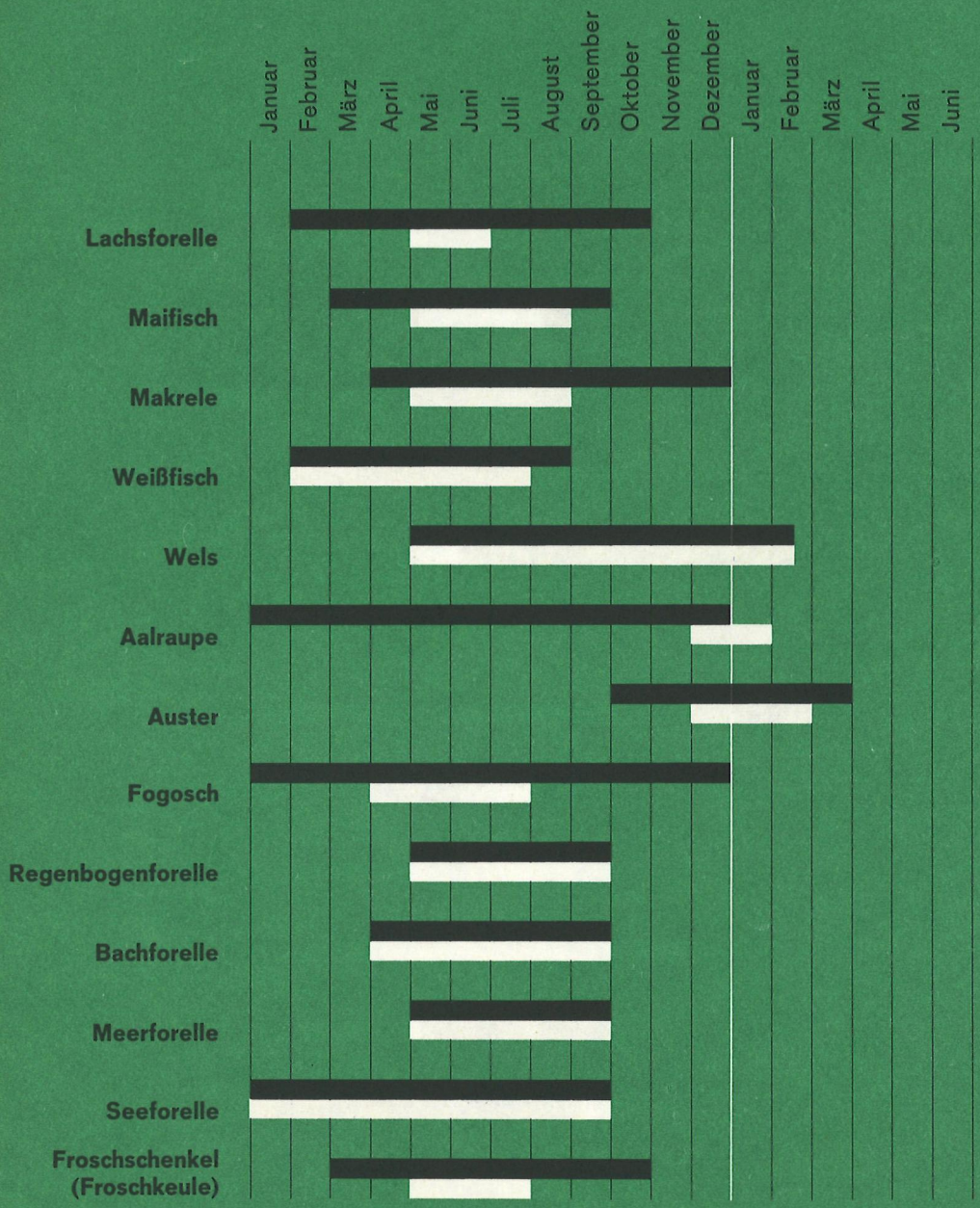
Beigabe: Kopfsalat.
Getränk: Bier.

Fische

Wer zählt die Fische, nennt die Namen?
Es gibt unzählige verschiedene Arten von Süßwasser- und Seefischen. Um so bedauerlicher ist es, daß die meisten Hausfrauen immer nur zwischen drei oder vier Fischgerichten wählen und die gegebene Möglichkeit zur Abwechslung nicht nutzen.
Haben Sie den Mut, die gewohnten Geleise zu verlassen!
Die modernen, schnellen Verkehrsverbindungen sorgen heute dafür, daß auch im Binnenlande überall meeresfrischer Fisch angeboten werden kann. Man erkennt ihn am frischen, arteigenen Geruch. Süßwasserfische kauft man am besten lebend aus dem Bassin beim Fischhändler. Vor den Augen der Käuferin werden sie getötet und jeder Fisch wird auf Wunsch küchenfertig vorbereitet. Wo das nicht der Fall ist, kann man es mit wenigen Handgriffen auch selber tun. Nähere Anweisungen für die Vorbehandlung der Fische finden Sie auf den Seiten 107/108.
Und nun noch eines, verehrte Leserin. Haben Sie auch den Mut, ausgefallene und vielleicht ungewohnte Beigaben zum Fisch zu reichen. In unseren Rezepten finden Sie viele Vorschläge für verlockende Fischgerichte zu allen Gelegenheiten, auf die Sie sich getrost verlassen dürfen. An den Augen Ihrer Lieben und Ihrer Gäste werden Sie ablesen, wie gut der von Ihnen zubereitete Fisch allen schmeckt.

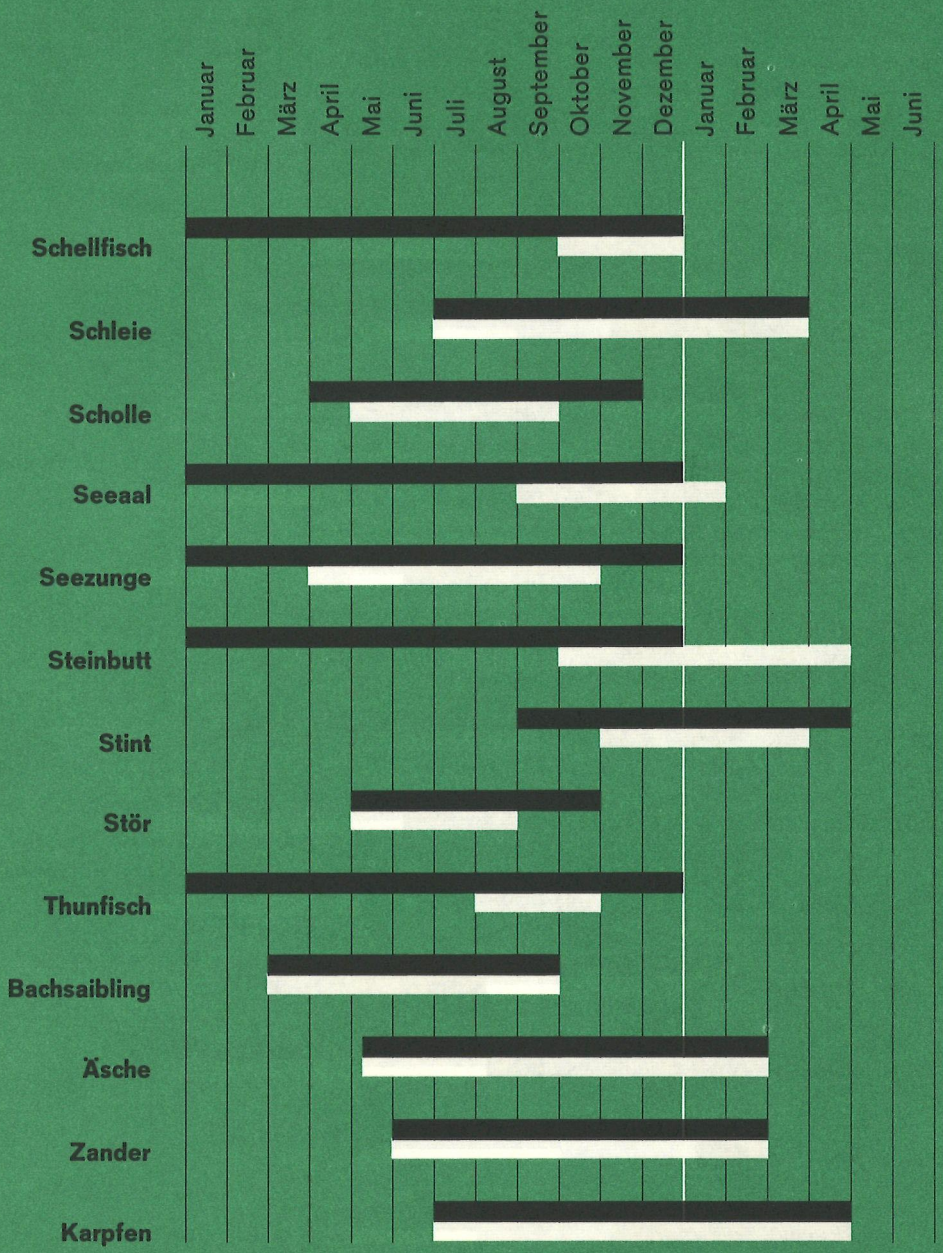
Wann ist zu haben
Wann ist am schmackhaftesten
Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Juli
August
September
Oktober
November
Dezember
Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Aal
Barsch
Barbe
Blaufelchen (Renke, Ferre)
Brasse
Dorsch
Hecht
Grüne Heringe
Huchen
Kabeljau
Karde
Krevette
Lachs

Fische


Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Juli
August
September
Oktober
November
Dezember
Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Lachsforelle
Maifisch
Makrele
Weißfisch
Wels
Aalraupe
Auster
Fogosch
Regenbogenforelle
Bachforelle
Meerforelle
Seeforelle
Froschschenkel
(Froschkeule)

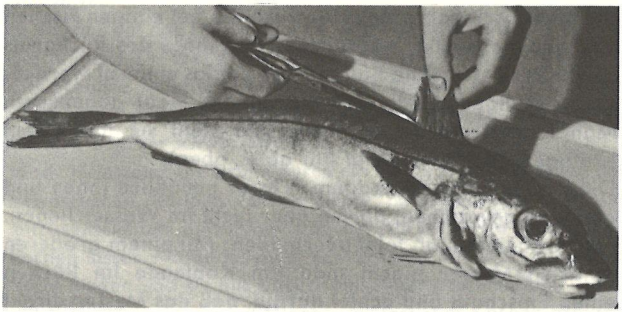
Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Juli
August
September
Oktober
November
Dezember
Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Hausen
Hummer
Jakobsmuschel
Kaviar
Krabbe
Krebs
Languste
Miesmuschel
Schnecke
Rochen
Rotbarbe
Saibling
Salm (Lachs)

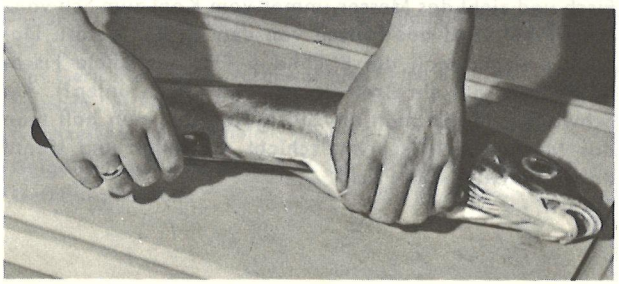
Fische

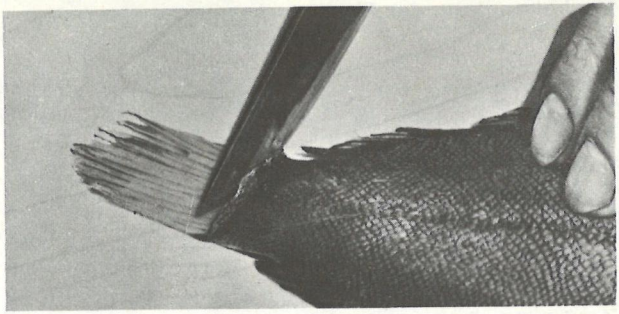

Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Juli
August
September
Oktober
November
Dezember
Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Schellfisch
Schleie
Scholle
Seeaal
Seezunge
Steinbutt
Stint
Stör
Thunfisch
Bachsaibling
Äsche
Zander
Karpfen

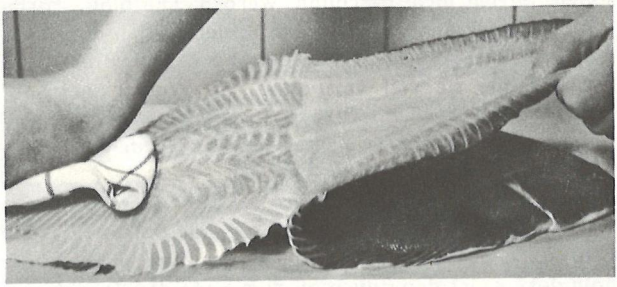
Vorbehandlung der Fische

Seefische müssen geschuppt werden. Man faßt den Schwanz von unten, hält ihn hoch und schuppt mit flach gehaltenem Messer oder mit einem Fischschupper vom Schwanz zum Kopf hin.
Zarthäutige Fische und solche, die blau gekocht werden sollen, dürfen nicht geschuppt werden. Die blaue Farbe entsteht durch den Farbstoff und Schleimgehalt der Haut, die deshalb nicht verletzt werden darf. Man reinigt solche Fische, ohne sie viel anzufassen, im Wasser oder auf einem nassen Küchenbrett.
Bei Seefischen werden die Kiemen (unter den Kiemendeckeln) herausgenommen.
Flossen und Schwanz der Fische, besonders größerer, werden mit einer Schere abgeschnitten (s. unten).
Um Fische ausnehmen zu können, schneidet man unterhalb des Kopfes den Bauch bis zum Ende der Bauchhöhle mit einem scharfen Messer auf (s. unten).









Dann werden die Eingeweide entfernt, man muß aber darauf achten, daß die Galle nicht verletzt wird. Sowohl die innere schwarze Haut als auch die bei einigen Fischen vorhandene weiße, lederartige Haut längs des Rückgrats sowie das geronnene Blut müssen restlos entfernt werden. Bei Seezungen wird auch die äußere Haut abgezogen. Man lockert sie am Schwanz und zieht sie mit einem kräftigen Ruck zum Kopf hin ab (s. oben).

Die Fische werden in kaltem Wasser gründlich innen und außen abgewaschen, dürfen aber nicht im Wasser liegen. Filet schneidet man folgendermaßen: Mit einem größeren scharfen Messer macht man am Kopfende im Rücken einen Einschnitt und achtet darauf, daß das Messer direkt über den Gräten liegt. Man legt die linke Hand auf den Fisch und zieht das Messer immer vom Kopf zum Schwanz hin; dabei wird das Fleisch von den Gräten gelöst. Danach entfernt man die Fischhaut. Die entgrätete Fischhälfte wird auf ein Brett gelegt (Haut nach unten!). Am Schwanzende löst man ein Stück Haut ab, nun hält man das Messer leicht schräg, schiebt es weiter und trennt dabei die Haut vom Fisch.

Forelle blau, mit geschlagener Butter

4 größere oder 8 kleinere Forellen
auf 1 l Wasser:
4 Eßl. Weißwein
5 Eßl. Essig
3 gehäufte Teel. Salz
125 g Butter

Die Forellen nicht schuppen und nicht von außen salzen, da dann der Schleim, der die Blaufärbung hervorruft, verletzt würde. Die Forellen mit einem scharfen Küchenmesser an der Bauchseite aufschlitzen, ausnehmen und unter fließendem Wasser gründlich waschen (mit dem Daumennagel den schwarzen Streifen am Rückgrat herausschälen). Die Forellen innen salzen und nach Belieben rund binden (einen starken Faden mit einer Nadel durch Kopf und Schwanz ziehen und die Enden verknoten).
Die Kochwassermenge richtet sich nach der Größe des Topfes, auf jeden Fall müssen die Forellen bedeckt sein. Wasser, Wein, Essig und Salz bei starker Hitze zum Kochen bringen, die Forellen mit dem Kopf zuerst hineingeben, zum Kochen bringen und dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Fische etwa 20 Minuten ziehen lassen, wenn sie gar sind, lassen sich die Flossen an den Kiemen leicht herausziehen.
Die Butter leicht erwärmen, mit einem Schneebesen schaumig rühren und in ein Schälchen füllen.
Die Forellen auf einer vorgewärmten Platte nach Belieben mit Zitronenstückchen und Petersilie anrichten.
Garzeit: Etwa 20 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Weißwein.

Karpfen, polnisch

1 küchenfertiger Karpfen (etwa 1½ kg)
40 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel
etwas Petersilie
1 Stückchen Sellerie
2 kleine Lorbeerblätter
3 Pfefferkörner
etwas Salz
¼ l Wasser
¼ l Rotwein
50 g Rosinen
50 g Backpflaumen (nach Belieben)
2–3 Zitronenscheiben
etwas Lebkuchen oder Zwieback
etwas Zucker
30 g in Stifte geschnittene, abgezogene Mandeln
20 g Butter oder Margarine

Den Karpfen waschen, abtrocknen, in Portionsstücke schneiden und salzen.
In einem Topf das Fett bei starker Hitze zerlassen, die in Würfel geschnittene Zwiebel darin hellgelb dünsten, dann die Petersilie, das geputzte Selleriestückchen und die übrigen Gewürze hinzufügen, mit dem Wasser auffüllen, bei starker Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Nach 15 Minuten die Brühe durch ein Sieb geben, den Wein, die gewaschenen Rosinen (eingeweichte Backpflaumen) und die Zitronenscheiben hinzufügen und bei starker Hitze einmal aufkochen lassen. Mit geriebenem Lebkuchen (Zwieback) die Brühe leicht binden und sie mit Zucker süß-sauer abschmecken.
Die Fischstücke in die Soße legen, bis fast zum Kochen bringen und dann bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten darin ziehen lassen. Zum Schluß die Mandelstifte und das Fett vorsichtig unter die Soße geben.
Das Gericht auf einer vorgewärmten Platte anrichten und nach Belieben mit Petersilie garnieren.
Kochzeit: Etwa 25 Minuten.

Beigabe (nach Polnischer Art): Salzkartoffeln, Sauerkraut.
Getränk: Rotwein.

Forelle nach der schönen Müllerin

4 Forellen
etwas Salz
etwas Zitronensaft
etwas Weizenmehl
etwa 4 Eßl. Olivenöl
60 g Butter
Saft einer Zitrone
1 Eßl. Worcestersoße
etwas gehackte Petersilie

Die Forellen mit einem scharfen Küchenmesser an der Bauchseite aufschlitzen, ausnehmen und dann unter fließendem Wasser gründlich waschen (mit dem Daumennagel den schwarzen Streifen am Rückgrat herausschälen). Die Forellen außen leicht abtrocknen, innen und außen salzen, mit Zitronensaft beträufeln, in Mehl wenden und in einer Pfanne in dem erhitzten Öl braten (auf jeder Seite etwa 5 Minuten). Von den garen Forellen (wenn sich das Forellenfleisch leicht von der Gräte lösen läßt) das Öl abgießen, die Butter dazugeben und die Forellen in dem Butterschaum drehen. Die Fische auf eine vorgewärmte Platte legen, den Zitronensaft, die Worcestersoße, die schäumende Butter und die Petersilie darüber verteilen und sie nach Belieben mit Zitronenecken und Salatblättern garnieren.
Bratzeit: Etwa 10 Minuten.

Beigabe: Butterkartoffeln.
Getränk: Weißwein.

Fisch-Hackbraten

750 g Fischfilet (Rotbarsch, Kabeljau, Schellfisch)
2 alte Brötchen (Semmeln)
40 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel
1–2 Eier
etwas Salz
20 g Semmelmehl
einige Speckstreifen
40 g Butter oder Margarine
4–5 Eßl. saure Sahne
etwa 1/4 l Wasser
1–2 Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren

Das Filet waschen und mit den eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen (Semmeln) durch den Fleischwolf drehen. Das Fett (40 g) bei starker Hitze zerlassen, die in Würfel geschnittene Zwiebel darin andünsten und mit den Eiern und etwas Salz unter das Fischfleisch rühren. Den Fischteig zu einem länglichen Kloß formen, ihn in Semmelmehl wenden, mit Speckstreifen belegen, in die mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen und mit dem gebräunten Fett übergießen.
Die Rostbratpfanne in den Backofen schieben. 10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit den Braten mit der Sahne übergießen. Wenn der Braten gar ist, auf der Kochstelle den Bratensatz mit dem Wasser loskochen und mit dem angerührten Gustin binden.
Gas: 10 Minuten vorheizen große Flamme, braten große Flamme; Regler 10 Minuten vorheizen 6–7, braten 6–7 (Rostbratpfanne mit Braten muß in der Mitte des Backofens sein!).
Strom: 15 Minuten vorheizen O 3 – U 3; Regler 220–230 (Rostbratpfanne mit Braten muß in der Mitte des Backofens sein!).
Bratzeit: 25–40 Minuten.

Beigabe: Petersilienkartoffeln.
Getränk: Bier.

Garnierte Hähnchen Rezept Seite 55

GRAND PATRIARCHE
GRAND VIN
Patriarche
Père & Fils

Für den Hecht in Frikasseesoße den Fisch waschen, abtrocknen, in Portionsstücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, etwa 1/2 Stunde stehenlassen, wieder abtrocknen und salzen. Für die Soße das Fett in einem Topf bei starker Hitze zerlassen. Das Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Damit keine Klumpen entstehen, die Brühe nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen.
Die Soße zum Kochen bringen, die Fischstücke in die kochende Soße legen und sie bei Gas auf kleiner Flamme und bei Strom zunächst 10 Minuten auf Stufe 1 und dann auf Stufe 0 ziehen lassen. Anschließend die Kapern unter die Soße rühren, sie mit Salz, Zitronensaft (Wein) abschmecken und mit dem verquirlten Eigelb abziehen.
Veränderung: Einige in Scheiben geschnittene Champignons (aus der Dose) und 1–2 gehackte, gut gewässerte Sardellen mit in die Soße geben.
oder
Für die Schleie in Dillsoße den Fisch waschen, abtrocknen, in Portionsstücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, etwa 1/2 Stunde stehenlassen, wieder abtrocknen und salzen.
Für die Soße das Fett in einem Topf bei starker Hitze zerlassen. Das Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Damit keine Klumpen entstehen, die Brühe nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen.
Die Soße zum Kochen bringen, die Fischstücke in die kochende Soße legen und sie bei Gas auf kleiner Flamme und bei Strom zunächst 10 Minuten auf Stufe 1 und dann auf Stufe 0 ziehen lassen. Die Soße mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Anrichten den Dill hinzufügen.

Dünstzeit: Für den Hecht etwa 20 Minuten.
Für die Schleie etwa 20 Minuten.
Kochzeit: Für die Frikasseesoße etwa 10 Minuten.
Für die Dillsoße etwa 10 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln, Kopfsalat.
Getränk: Bier oder Weißwein.

Hecht oder Schleie in Soße

750 g küchenfertiger Hecht
etwas Zitronensaft
etwas Salz
Frikasseesoße:
40 g Butter oder Margarine
50 g Weizenmehl
*1/2 l Fleischbrühe**
1 Teel. Kapern
etwas Salz
1 Eßl. Zitronensaft oder 2–3 Eßl. Weißwein
1–2 Eigelb
2 Eßl. Sahne zum Verquirlen
oder
750 g küchenfertige Schleie
etwas Zitronensaft
etwas Salz

Dillsoße:
40 g Butter oder Margarine
50 g Weizenmehl
*1/2 l Fleischbrühe**
etwas Salz
gut 1 Eßl. feingehackter Dill

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Getrüffelter Puter Rezept Seite 84

Schleie, blau

(Abb. S. 121)

4 Schleien (je etwa 200 g)
6 Eßl. Essig
auf 1 l Wasser:
8 Eßl. Essig
3 gehäufte Teel. Salz
1 Zwiebel
4 Nelken
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
etwas Petersilie
gelbe Schale einer halben Zitrone

Die Schleien nicht schuppen und nicht von außen salzen, da dann der Schleim, der die Blaufärbung hervorruft, verletzt würde. Die Schleien mit einem scharfen Küchenmesser an der Bauchseite aufschlitzen, ausnehmen und dann unter fließendem Wasser gründlich waschen (mit dem Daumennagel den schwarzen Streifen am Rückgrat herausschälen). Die gesäuberten Fische innen salzen, auf eine feuchte Platte legen, mit den 6 Eßl. Essig übergießen und etwa 5 Minuten der Zugluft aussetzen, damit sie blau werden.
Die Kochwassermenge richtet sich nach der Größe des Topfes, auf jeden Fall müssen die Schleien bedeckt sein. Wasser, Essig, Salz, die mit Nelken gespickte Zwiebel, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Petersilie und Zitronenschale bei starker Hitze zum Kochen bringen, die Schleien mit dem Kopf zuerst hineingeben, zum Kochen bringen und dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Fische etwa 20 Minuten ziehen lassen, wenn sie gar sind, lassen sich die Flossen an den Kiemen leicht herausziehen. Die Schleien auf einer vorgewärmten Platte nach Belieben mit Zitronenscheiben, geschlagener Butter und Petersilie anrichten.
Garzeit: Etwa 20 Minuten.

Beigabe: Petersilienkartoffeln, geschlagene oder zerlassene Butter.
Getränk: Sekt (z. B. Söhnlein-Sekt „Rheingold") oder Weißwein.

Räucheraal mit Rührei

150–200 g Aalfleisch
(enthäutet und entgrätet)
4 Eier
4 Eßl. Milch
etwas Salz
etwas Butter oder Margarine

Das Aalfleisch in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.
Eier, Milch und Salz gut verrühren oder verquirlen. Das Fett in einer Pfanne bei starker Hitze zerlassen, die Eiermilch hineingeben und bei schwacher Hitze stocken lassen. Dabei die Masse mit einem Löffel strichweise vom Boden der Pfanne losrühren und so lange weiter erhitzen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Rührei muß weich und großflockig, aber nicht trocken sein.
Auf einer Platte das Rührei mit den Aalstückchen und nach Belieben mit Tomatenecken, Zitronenscheiben und Petersilie anrichten.

Beigabe: Toast.
Getränk: Bier und Branntwein (klarer Schnaps) oder Wodka.

Aal in Dillsoße

300 g Aalfleisch
(enthäutet und entgrätet)
1/2 l Wasser, etwas Salz
*1 Zwiebel, etwas Fleischbrühe**
30 g (3 schwach gehäufte Eßl.)
Dr. Oetker Gustin
2 Eßl. Sahne zum Anrühren
etwas Zitronensaft
1 Eigelb
2 Eßl. kaltes Wasser zum Verquirlen
etwas gehackter Dill

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Aalfleisch in Portionsstücke schneiden.
Das Wasser mit dem Salz bei starker Hitze zum Kochen bringen, das Aalfleisch mit der in Würfel geschnittenen Zwiebel hineingeben und bei schwacher Hitze kochen lassen.
Das gare Aalfleisch aus dem Kochwasser nehmen und warm stellen. Das Kochwasser mit Brühe auf 1/2 l auffüllen, durch ein Sieb geben, bei starker Hitze zum Kochen bringen und mit dem angerührten Gustin binden. Die Soße mit Salz und Zitronensaft abschmecken und mit dem verquirlten Eigelb abziehen. Zum Schluß den Dill darunter rühren und die Soße über das Aalfleisch geben.
Kochzeit: 20–25 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Bier.

Räucheraal im Omelette

Füllung:
150 g Aalfleisch
(enthäutet und entgrätet)
100 g Champignons (aus der Dose)
etwas Butter oder Margarine
etwas Salz

Omelett:
3 Eier
etwas Salz
1 Eßl. Milch
etwa 30 g Butter oder Margarine

Für die Füllung das Aalfleisch in kleine Würfel schneiden. Die in Scheiben geschnittenen Champignons in dem zerlassenen Fett dünsten, das Aalfleisch unterheben, kurz miterhitzen und salzen.
Für das Omelett Eier, Salz und Milch gut verquirlen.
Das Fett in einer Pfanne erhitzen, die Eimasse hineingeben (Pfanne mit einem Deckel schließen!) und sie bei schwacher Hitze langsam gerinnen lassen. Die untere Seite des Omeletts muß bräunlich gebacken sein, die obere weich bleiben.
Das Omelett zur Hälfte mit Füllung belegen, die andere Hälfte darüber klappen und das Omelett auf einer vorgewärmten Platte anrichten.
Zubereitungszeit für die Füllung: Etwa 5 Minuten.
Backzeit für das Omelett: Etwa 6 Minuten.

Beigabe: Kopfsalat.
Getränk: Bier.

Thunfisch mit Tomatenwürfeln

Etwa 150 g Thunfisch (aus der Dose)
etwa 1 Eßl. Kräuteressig
3–5 Tomaten
2 Eßl. Thunfischöl
etwas Salz

Den Fisch auf einem Sieb gut abtropfen lassen, zerpflücken, auf eine Platte legen, mit Essig beträufeln und, mit Aluminiumfolie bedeckt, warm stellen.
Die enthäuteten Tomaten vierteln, in dem erhitzten Öl kurze Zeit dünsten, mit Salz bestreuen und über den Thunfisch verteilen.

Beigabe: Kartoffelbrei.
Getränk: Bier.

Hamburger Aalsuppe

100 g getrocknete Pflaumen
150 g getrocknete Birnen
3/8 l Wasser zum Einweichen
2 l Wasser
1 Schinkenknochen oder etwa 300 g Schinkenreste
Suppengrün (150 g Möhren, 200 g Sellerie, 1 Petersilienwurzel)
250 g ausgepalte Erbsen (frisch oder aus der Dose)
1 1/4 kg Aal
etwas Salz
etwas Zitronensaft oder Essig
3 Pfefferkörner
1 Messerspitze Thymian
1 Messerspitze Majoran
2 Eßl. Essig
2 Eßl. Wasser
etwa 60 g (6 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin
6 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Zucker
etwas Zitronensaft
etwa 1/8 l Weißwein
1 Bund feingehackte Kräuter (Estragon, Kerbel, Majoran, Petersilie, Thymian)

Klöße:
250 g Weizenmehl
2 Eßl. Butter
etwas Salz
knapp 1/4 l kochendheißes Wasser

Das gewaschene Obst mit dem Wasser (3/8 l) übergießen und 12–24 Stunden quellen lassen. Das Wasser mit dem Schinkenknochen (Schinkenresten) bei starker Hitze zum Kochen bringen und 1 Stunde bei schwacher Hitze kochen lassen. Dann das eingeweichte Backobst, das vorbereitete, in kleine Stücke geschnittene Suppengrün und gegebenenfalls die frischen Erbsen hinzugeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Aale enthäuten und in Stücke schneiden, mit Salz einreiben, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln und 1/2 Stunde auf einem Teller stehenlassen. Die Aalstücke mit den Gewürzen, dem Essig (2 Eßl.) und dem Wasser (2 Eßl.) erhitzen und bei schwacher Hitze gar dünsten lassen.
Die garen Schinkenreste aus der Suppe nehmen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Aal und dem sich gebildeten Fischsaft in die Suppe geben. Bei Verwendung von Dosenerbsen diese ebenfalls jetzt hinzufügen. Die Suppe bei starker Hitze wieder zum Kochen bringen und sie mit dem angerührten Gustin binden.
Die Suppe mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Wein abschmecken und zum Schluß die Kräuter hinzufügen.
Für die Klöße das Mehl in eine Schüssel sieben, das Fett und das Salz hinzugeben und das Mehl von der Mitte aus mit so viel kochendheißem Wasser verrühren, daß eine geschmeidige Masse entsteht. Mit 2 Eßlöffeln eigroße Klöße abstechen und in kochendes Salzwasser geben. Die Klöße etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen und dann in die Suppe geben.

Kochzeit: Schinkenknochen etwa 60 Minuten, Backobst und frische Erbsen etwa 25 Minuten.
Dünstzeit für den Aal: Etwa 40 Minuten.

Räucheraal auf Tomatenscheiben

150–200 g Aalfleisch (enthäutet und entgrätet)
8 Tomaten
1 Zwiebel
etwas Selleriesalz
1 Eßl. feingeschnittener Schnittlauch
1 Eßl. Zitronensaft
etwas Salz

Das Aalfleisch in etwa 10 cm lange Stücke schneiden.
Die enthäuteten, in Scheiben geschnittenen Tomaten nach Belieben auf grünen Salatblättern auf einer Platte anrichten, mit der in kleine Würfel geschnittenen Zwiebel, dem Selleriesalz und dem Schnittlauch bestreuen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Aalfleisch darauf verteilen, mit Salz bestreuen und nach Belieben mit Petersilie und Spargelspitzen garnieren.

Beigabe: Toast.
Getränk: Bier oder Wodka.

Räucheraal auf Eiersalat

150 g Aalfleisch
(enthäutet und entgrätet)
2 Eßl. saure Sahne
1 Eßl. gehackte Kapern
1 Eßl. gehackte Petersilie
1 Teel. Zwiebelwürfel
1 Teel. Senf
etwas Salz
etwas Zucker
4 geschälte, hartgekochte Eier

Das Aalfleisch in 5 cm lange Stücke schneiden.
Sahne, Kapern, Petersilie, Zwiebelwürfel und Senf miteinander verrühren und die Soße mit Salz und Zucker abschmecken. Die Eier in Scheiben schneiden, zu der Soße geben und etwas durchziehen lassen. Den Eiersalat auf Salatblättern anrichten, die Aalstückchen darauf legen und nach Belieben mit Tomatenecken und Petersilie garnieren.

Beigabe: Toast.
Getränk: Bier oder Wodka.

Gespickter Hecht

(Abb. S. 122)

4 Hechtfilets (je 125–150 g)
etwas Zitronensaft oder Essig
50 g fette Speckstreifen
etwas Salz
3 Eßl. Olivenöl
30 g Butter
etwas Petersilie

Die Filets waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln und etwa 1/2 Stunde stehenlassen.
Mit den Speckstreifen die abgetrockneten Filets spicken und sie dann salzen.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets bei starker Hitze von beiden Seiten darin braten. Dann das Öl abgießen, die Butter dazugeben und die Filets nachbraten. Den Fisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten und ihn mit Petersilie garnieren.
Bratzeit: Etwa 10 Minuten.

Beigabe: Butterkartoffeln mit gehackter Petersilie.
Getränk: Weißwein.

Zander

4 Zanderfilets (je etwa 100 g)
etwas Zitronensaft oder Essig
50 g fette Speckstreifen
etwas Salz
50 g Butter

Die Filets waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln und kurze Zeit stehenlassen.
Mit den Speckstreifen die abgetrockneten Filets spicken und sie dann salzen.
Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Filets hineingeben und sie bei starker Hitze auf jeder Seite etwa 5 Minuten braten lassen.
Die Filets auf einer vorgewärmten Platte anrichten, das Bratfett darüber verteilen und sie nach Belieben mit Zitronenstückchen und Petersilie garnieren.
Bratzeit: Etwa 10 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Weißwein.

Fischsuppe

(Abb. S. 131)

3 Eßl. Olivenöl
2 Zwiebeln
Suppengrün (1/2 Sellerieknolle, 2 Möhren, 1 kleine Stange Porree)
3 Eßl. Weißwein
*2 l Fleischbrühe**
100 g Rotbarschfilet
200 g Schellfischfilet
1 Scholle
etwas Zitronensaft
etwas Salz
etwas gehackte Petersilie
40 g Butter oder Margarine
100 g Langustinos (aus der Dose, in Scheiben geschnitten)
etwas Currypulver
etwas Safran
4 große Tomaten
3 Eßl. Weinbrand
3 Scheiben in Würfel geschnittenes Weißbrot
etwas Butter

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Öl in einem Kochtopf erhitzen, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln darin hellgelb dünsten, dann das vorbereitete, in Stücke geschnittene Suppengrün hinzugeben, mit dem Wein und der Fleischbrühe auffüllen und alles bei starker Hitze zum Kochen bringen.
Die Filetstücke und die geschuppte Scholle waschen, abtrocknen, in Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, kurze Zeit stehenlassen und dann mit Salz bestreuen.
In einem Sieb die Rotbarsch- und Schellfischstreifen in die bei schwacher Hitze kochende Fleischbrühe hängen, so daß der Fisch bedeckt ist. Nach etwa 6 Minuten die Filetstreifen herausnehmen, in eine vorgewärmte Suppenschüssel legen und mit Aluminiumfolie bedecken. Die Schollenstreifen auf die gleiche Weise in etwa 5 Minuten garen. Den Fisch mit dem Sieb herausnehmen, die Haut abziehen, das Fleisch von den Gräten lösen und zu dem übrigen Fisch geben. Den Fisch mit Zitronensaft beträufeln, mit Petersilie bestreuen und, mit Folie bedeckt, warm stellen.
In einer Pfanne das Fett erhitzen, die Langustinos darin dünsten und mit Currypulver und Safran bestreuen. Die enthäuteten Tomaten in Scheiben schneiden, kurze Zeit miterhitzen und dann den Weinbrand hinzufügen.
Diese Mischung zu der Brühe geben, sie dann abschmecken, über den Fisch gießen und die Suppe mit den in Butter gerösteten Weißbrotwürfeln servieren.

Beigabe: Toast oder Brötchen.
Getränk: Herber Weißwein.

Störfleisch mit Meerrettichsahne

300 g geräuchertes Störfleisch
1/8 l Sahne
1–2 Eßl. geriebener Meerrettich
etwas Salz
etwas Zucker
etwas Zitronensaft
etwas gehackte Petersilie

Das Störfleisch in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.
Die Sahne steif schlagen, den Meerrettich vorsichtig darunter heben und die Meerrettichsahne mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
Die Meerrettichsahne zu dem Störfleisch geben, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Beigabe: Toast.
Getränk: Bier und Branntwein (klarer Schnaps).

Lachs vom Grill

(Abb. S. 152)

6 Eßl. Olivenöl
4 Scheiben Lachs (je etwa 250 g)
einige Petersilienstengel
4 Zitronenscheiben
etwas Salz

Das Öl auf eine Platte geben, den Lachs hineinlegen und ihn mit kleingeschnittenen Petersilienstengeln und Zitronenscheiben belegen. Den Lachs etwa 1 Stunde stehenlassen und ihn ab und zu wenden, damit das Öl von beiden Seiten gut einziehen kann. Dann den Fisch aus dem Öl nehmen, auf den heißen Grillrost legen, unter den vorgeheizten Grill schieben und zunächst von der einen und dann von der anderen Seite grillen.
Den Lachs mit Kräuter- oder Sardellenbutter (Rezepte S. 150) servieren.
Gas: Den Grill 5 Minuten auf großer Flamme vorheizen.
Strom: Den Grill 10 Minuten bei stärkster Stellung vorheizen.
Grillzeit: Jede Fischseite etwa 8 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln, Kopfsalat.
Getränk: Rotwein.

Steinbutt

(Abb. S. 132)

8 Scheiben Steinbutt (je 125–150 g)
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
etwa 1½ l Wasser
1 Zwiebel
2 Nelken
20 g (2 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
2 Eier
1 Eßl. Zitronensaft
*¼ l Fleischbrühe**
60 g Butter
etwas geriebene Muskatnuß
einige Zitronenscheiben
etwas Petersilie
⅛ l Sahne

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Den Fisch waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln, etwa ½ Stunde stehenlassen, wieder abtrocknen und salzen.
Die Kochwassermenge richtet sich nach der Größe des Topfes, auf jeden Fall muß der Fisch bedeckt sein. Das Wasser, Salz und die mit Nelken gespickte Zwiebel bei starker Hitze zum Kochen bringen, den Fisch hineingeben, zum Kochen bringen und dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Fisch etwa 15 Minuten ziehen lassen.
Für die Soße das Mehl mit dem Wasser glattrühren. Die Eier, den Zitronensaft und die Brühe hinzugeben, alles zusammen gut verquirlen und in einen kleinen Kochtopf geben. Die Flüssigkeit bei mäßiger Hitze so lange mit einem Schneebesen durchschlagen, bis eine dicke Kochblase aufsteigt (nicht kochen lassen!). Die Butter während des Schlagens in kleinen Stücken dazugeben und die Soße mit Salz und Muskat abschmecken.
Den Fisch auf einer vorgewärmten großen Platte anrichten und mit Zitronenscheiben, Petersilie und, kurz vor dem Servieren, mit der steifgeschlagenen Sahne garnieren. Die Soße nach Belieben mit auf die Platte geben oder getrennt reichen.
Garzeit für den Fisch: Etwa 15 Minuten.
Erhitzungszeit für die Soße: Etwa 6 Minuten.

Beigabe: Butterkartoffeln.
Getränk: Weißwein.

Seezungenröllchen in Weißweinsoße

(Abb. S. 141)

8 Seezungenfilets (etwa 400 g)
etwas Zitronensaft oder Essig
30 g Butter oder Margarine
2 Zwiebeln
1 Eßl. gehackte Petersilie
etwas Salz
1/8 l herber Weißwein
1 gut gehäufter Teel. Dr. Oetker Gustin
3 Eßl. Sahne zum Anrühren
2–3 Eßl. Mayonnaise (aus der Tube)

Die Filets waschen, abtrocknen, (evtl. die dicken Stellen etwas flach klopfen) mit Zitronensaft (Essig) beträufeln und etwa 1/2 Stunde stehenlassen.
In einer flachrandigen Auflaufform das Fett zerlassen und die in feine Würfel geschnittenen Zwiebeln und die Petersilie etwa 5 Minuten darin dünsten. Die Filets abtrocknen, gut salzen, wie kleine Rouladen aufrollen, aufrecht in die Auflaufform setzen und mit dem Wein übergießen. Die Auflaufform in den Backofen schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, garen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, garen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, garen O 2 – U 3; Regler 200–220.
Garzeit: Etwa 20 Minuten (die Filets sind gut, wenn sie sich fest, aber mürbe anfühlen).
Die Röllchen aus der Form nehmen und auf einer Platte warm stellen.
Die Brühe durch ein Sieb in einen Topf geben, mit Wasser auf 1/4 l auffüllen, bei starker Hitze zum Kochen bringen und mit dem angerührten Gustin binden. Die Mayonnaise unter die Soße rühren, sie mit Salz abschmecken und über die Seezungenröllchen geben.
Veränderung: Krebsschwänze in etwas Butter und wenig Weißwein vorsichtig erhitzen (sie dürfen nicht kochen!), mit einem Schaumlöffel herausnehmen (evtl. die Flüssigkeit unter die Soße rühren) und auf die mit Soße bedeckten Seezungenröllchen legen. Mit Blätterteig-Halbmonden (gibt es fertig zu kaufen, im Backofen aufwärmen) die Platte garnieren.

Beigabe: Salzkartoffeln oder Butterreis.
Getränk: Sekt (z. B. Söhnlein-Sekt „Rheingold") oder Weißwein.

Scholle, kalt

2 geräucherte Schollen
etwas Zitronensaft
2 geschälte, hartgekochte Eier
1 Eßl. gehackte Petersilie

Die Schollen enthäuten, entgräten, mit Zitronensaft beträufeln und auf einer Platte anrichten. Die Eier hacken und zusammen mit der Petersilie über die Schollen streuen.

Beigabe: Brot, Butter, Senf.
Getränk: Bier.

Schleie, blau Rezept Seite 114

SCHINLE
SCHINLEIN

Die Filets waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln, etwa 1/2 Stunde stehenlassen, wieder abtrocknen und salzen. Die Filets in eine gefettete längliche Auflaufform legen, 5 Eßl. Wein darüber gießen, die Form mit Aluminiumfolie verschließen und in den Backofen schieben.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, dünsten 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, dünsten 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, dünsten O 2 – U 3; Regler 200–220.

Dünstzeit: Etwa 10 Minuten.

Den Fischsud abgießen (den Fisch warm stellen) und mit Brühe auf 1/2 l auffüllen.

Für die Soße das Fett (40 g) in einem Topf zerlassen und unter Rühren das Mehl so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Damit keine Klumpen entstehen, die Flüssigkeit nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen. Die Soße zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Soße mit Zitronensaft, Wein, Salz und Krebsbutter abschmecken und zum Schluß die Butter (20 g) und die Sahne darunter rühren.

Die Butter (20 g) in einer Pfanne zerlassen, das zerpflückte Hummerfleisch mit den in Scheiben geschnittenen Champignons darin erhitzen, leicht salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Soße über die Filets verteilen und dann das Hummerfleisch mit den Champignons darüber geben.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Weißwein oder roter Sekt.

Seezunge „Kardinal"

8 Seezungenfilets (etwa 400 g)
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
etwa 5 Eßl. Weißwein
*etwa 1/2 l Fleischbrühe**
40 g Butter oder Margarine
40 g (4 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
etwas Zitronensaft
etwas Krebsbutter
20 g Butter
3 Eßl. Sahne
20 g Butter
150 g Hummerfleisch (aus der Dose)
150 g Champignons (aus der Dose)

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Die Schollen waschen, abtrocknen, auf jeder Seite über die ganze Breite dreimal schräg bis auf die Gräte einschneiden, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln und etwa 1/2 Stunde stehenlassen.

Den in Würfel geschnittenen Speck in einer Pfanne bei starker Hitze auslassen, bis er glasig geworden ist, die abgetrockneten, gesalzenen Schollen hineinlegen und auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten (die Schollen während des Bratens ab und zu bewegen). Die Schollen mit den Speckwürfeln auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren.

Bratzeit: Etwa 8 Minuten.

Beigabe: Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln.
Getränk: Bier oder Weißwein.

Scholle in Speck

4 küchenfertige Schollen
(je etwa 250 g)
etwas Zitronensaft oder Essig
125 g fetter Speck
etwas Salz
einige Zitronenscheiben
etwas Petersilie

Gespickter Hecht Rezept Seite 117

Scholle mit Butter

4 küchenfertige Schollen
(je etwa 250 g)
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
4 Eßl. Olivenöl
50 g Butter
etwas Worcestersoße
etwas Petersilie
einige Zitronenscheiben

Die Schollen waschen, abtrocknen, auf jeder Seite über die ganze Breite dreimal schräg bis auf die Gräte einschneiden, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln und etwa 1/2 Stunde stehenlassen.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die abgetrockneten, gesalzenen Schollen hineinlegen und auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten (die Schollen während des Bratens ab und zu bewegen). Dann das Öl abgießen, die Butter dazugeben und den Fisch nachbraten. Die Schollen auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit Worcestersoße beträufeln, mit der Buttersoße begießen und mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren.
Bratzeit: Etwa 10 Minuten.

Beigabe: Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln.
Getränk: Bier oder Weißwein.

Fischragout

500 g Fischfilet
(Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau)
50 g Butter oder Margarine
100 g Krabbenfleisch
(frisch oder aus der Dose)
100 g Champignons (aus der Dose)
50 g Butter oder Margarine
20 g (2 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
2–3 Zwiebeln
*1/8 l Fleischbrühe**
1/8 l Sahne
etwas Salz
etwas Zitronensaft
1–2 Eßl. Weißwein
2 Eigelb
4 Eßl. Sahne (Milch) zum Verquirlen
50 g geriebener Parmesankäse
etwas Butter

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Das Filet waschen, abtrocknen, in Würfel schneiden und in dem erhitzten Fett (50 g) mit den Krabben und den in Scheiben geschnittenen Champignons andünsten.
Das Fett (50 g) in einem Topf zerlassen und das Mehl mit den in Würfel geschnittenen Zwiebeln so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Damit keine Klumpen entstehen, die Brühe und die Sahne nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen. Die Soße zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Soße mit Salz, Zitronensaft und Wein abschmecken und mit dem verquirlten Eigelb abziehen.
Fischstückchen, Krabben und Champignons unter die Soße heben, das Ragout in eine gut gefettete Auflaufform geben, mit Käse bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und in den Backofen schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 2 – U 3; Regler 200–220.
Backzeit: Etwa 20 Minuten.

Beigabe: Butterreis.
Getränk: Weißwein oder Bier.

Pikanter Fischsalat

375 g Salatkartoffeln
1/8 l Salzwasser
(1/8 l Wasser, 1 gestrichener Teel. Salz)
1 kleine Zwiebel
etwas Pfeffer

Mayonnaise:
1 Eigelb
1–2 Teel. Senf
etwas Salz
1 Teel. Zucker
1 Eßl. Essig oder Zitronensaft
1/8 l Salatöl
1 Eßl. Tomatenketchup
2 geschälte, hartgekochte Eier
3 kleine Gewürzgurken
250 g gekochter Fisch (Goldbarsch, Seelachs)

Die Kartoffeln waschen, in Wasser gar kochen, noch heiß pellen, lauwarm in feine Scheiben schneiden und mit dem kochendheißen Salzwasser übergießen. Die Kartoffelscheiben nach kurzer Zeit mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und mit der in Würfel geschnittenen Zwiebel und dem Pfeffer mischen. Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Salz, Zucker, Essig (Zitronensaft) in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Darunter das Öl schlagen. (Bei dieser Zubereitung ist es nicht notwendig, das Öl tropfenweise zuzusetzen, es wird in Mengen von 1–2 Eßl. untergeschlagen. Die an das Eigelb gegebenen Gewürze verhindern nämlich eine Gerinnung.) Unter die Mayonnaise das Tomatenketchup rühren.
Die Eier und die Gurken in Scheiben schneiden, den Fisch enthäuten, entgräten und in kleine Stücke teilen, alles zu den Kartoffeln geben und die Zutaten mit der Mayonnaise binden. Den Salat gut durchziehen lassen, pikant abschmecken und, nach Belieben mit Salatblättern und Tomatenecken garniert, servieren.

Beigabe: Toast.
Getränk: Bier.

Fischpastete

750 g gekochtes Fischfleisch (Schellfisch, Kabeljau)
40 g Butter oder Margarine
2–3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 Eßl. Olivenöl
etwas Salz
1 Teel. gehackter Dill
Saft einer Zitrone
4 Eier
1/8 l saure Sahne
50 g Semmelmehl

Den Fisch in kleine Stücke teilen.
Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln mit der ganz kleingeschnittenen Knoblauchzehe darin andünsten.
Eine Auflaufform mit dem Öl ausstreichen, die Zwiebelmasse hineingeben, den Fisch darüber verteilen, ihn mit Salz und Dill bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Eier mit der Sahne und etwas Salz verquirlen, über den Fisch gießen und ihn mit Semmelmehl bestreuen. Die Auflaufform in den Backofen schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 225–250.
Backzeit: Etwa 25 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Bier.

Schwedischer Fischsalat

750 g Fisch
(Kabeljau, Schellfisch, Seelachs)
1/4 l saure Sahne
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
3 Äpfel
1–2 Zwiebeln
125 g Gabelbissen
(marinierte Heringsstücke)
etwas gehackte Petersilie
etwas Paprika

Den Fisch säubern, in wenig kochendem, gut gesalzenem Wasser (nach Belieben auch etwas Currypulver hinzufügen) gar kochen, enthäuten, entgräten und in kleine Stücke teilen.
Die Sahne mit Zitronensaft (Essig), Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Äpfel schälen, in Viertel schneiden, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und die mit Wasser abgespülten Gabelbissen in kleine Stücke schneiden. Die geschnittenen Zutaten unter die Sahnesoße heben, die erkalteten Fischstückchen hinzufügen und den Salat in einer Glasschale, mit Petersilie und Paprikahäufchen garniert, anrichten.
Kochzeit: Etwa 20 Minuten.

Beigabe: Toast.
Getränk: Bier und Branntwein (klarer Schnaps).

Seemanns-Reisfleisch

2 l Fleischbrühe oder Wasser*
etwas Salz
1 Zwiebel
250 g Reis (am besten Patnareis)
750 g Rotbarschfilet
40 g Butter oder Margarine
2–3 Zwiebeln
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zitronensaft
etwas gehackte Petersilie
4 Eier
1/4 l Milch
etwas geriebener Parmesankäse
etwas Butter

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Die Fleischbrühe oder das gesalzene Wasser mit der in Würfel geschnittenen Zwiebel (1) bei starker Hitze zum Kochen bringen, den gewaschenen Reis hineingeben, den Topf verschließen und die Brühe (Wasser) wieder zum Kochen bringen. Den Reis bei schwacher Hitze ausquellen lassen (es muß ständig etwas Dampf aus dem Topf entweichen und der Reis sprudeln!) und ihn während des Kochens nicht durchrühren (Kochzeit: 12–15 Minuten). Wenn der Reis gar ist, ihn auf ein Sieb geben und gut mit kaltem Wasser übergießen.
Das Filet waschen, abtrocknen und in große Würfel schneiden. Das Fett in einer Pfanne zerlassen und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln darin goldgelb dünsten. In eine gefettete Auflaufform eine Lage Reis geben, sie mit Fischwürfeln bedecken, diese gut mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und dann Zwiebelwürfel und Petersilie darüber verteilen.
Diese Reihenfolge wiederholen, bis die Zutaten verbraucht sind, die oberste Schicht muß aus Reis bestehen. Eier und Milch verquirlen, mit Salz abschmecken, über den Auflauf gießen und ihn mit Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 2 – U 3; Regler 200–220.
Backzeit: Etwa 50 Minuten.

Beigabe: Kopfsalat.
Getränk: Bier.

Fisch-Gemüse-Auflauf

(Abb. S. 142)

750 g Fischfilet
(Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau)
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
250 g Möhren
125 g Sellerie
2 Stangen Porree
2 Eßl. Olivenöl

Das Filet waschen, abtrocknen, in Portionsstücke schneiden, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln und etwa 1/2 Stunde stehenlassen.
Die Möhren schrappen, waschen und in Scheiben oder Stifte schneiden. Den Sellerie schälen, waschen und in gleicher Weise schneiden. Vom Porree die Wurzeln abschneiden, welke und harte Blätter entfernen, die Stangen gründlich waschen und in Scheiben schneiden.
In eine Auflaufform (Durchmesser etwa 22 cm) das Öl geben, das vorbereitete Gemüse hinzufügen, mit Salz bestreuen und 10–15 Minuten andünsten.
Die Filetstücke abtrocknen, gut mit Salz einreiben, auf das Gemüse legen und die mit Aluminiumfolie zugedeckte Auflaufform in den Backofen schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, dünsten 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, dünsten 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, dünsten O 2 – U 3; Regler 200–220.
Dünstzeit: Etwa 20 Minuten.

Beigabe: Petersilienkartoffeln.
Getränk: Bier.

Spanisches Fischfilet

500 g Fischfilet
(Schellfisch, Kabeljau)
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
2 Eßl. Olivenöl
100 g Zwiebeln
100 g gefüllte Oliven
1 Knoblauchzehe
200 g rote Paprikaschoten
200 g kleine Erbsen (aus der Dose)
etwas Weißwein
Saft einer halben Zitrone

Das Filet waschen, abtrocknen, in Streifen schneiden, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln und etwa 1/2 Stunde stehenlassen.
In einer Auflaufform das Öl erhitzen und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Oliven, die in feine Würfel geschnittene Knoblauchzehe und die in Streifen geschnittenen Paprikaschoten (gewaschen, entkernt, die weißen Scheidewände entfernt) darin andünsten. Dann die Erbsen hinzugeben, kurz miterhitzen und das Gemüse mit Salz bestreuen. Den Fisch salzen, auf das Gemüse legen und mit Wein und Zitronensaft beträufeln. Die Auflaufform mit Aluminiumfolie verschließen und in den Backofen schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, dünsten 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, dünsten 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, dünsten O 2 – U 3; Regler 200–220.
Dünstzeit: Etwa 30 Minuten.

Beigabe: Brühreis.
Getränk: Rotwein.

Fischfilet, besonders saftig

750 g Fischfilet
(Seelachs, Kabeljau, Schellfisch)
etwas Zitronensaft oder Essig
5 Eßl. Olivenöl
2–3 Zwiebeln
5 Tomaten
2–3 Äpfel
etwas Salz
etwas Zucker
etwas Zitronensaft
1 Eßl. gehackte Petersilie

Das Filet waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln und etwa 1/2 Stunde stehenlassen.
In eine Auflaufform das Öl, die in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln und die enthäuteten, in Scheiben geschnittenen Tomaten geben. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, raspeln, auf die Tomaten schichten, mit Salz und Zucker bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und die Auflaufform in den Backofen schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, dünsten 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, dünsten 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, dünsten O 2 – U 3; Regler 200–220.
Dünstzeit: Etwa 10 Minuten.
Das Filet abtrocknen, gut mit Salz einreiben, in Portionsstücke schneiden und nach den 10 Minuten Dünstzeit in die Auflaufform auf die Äpfel legen. Den Fisch mit der Petersilie bestreuen, die Form zudecken (evtl. mit Aluminiumfolie) und wieder in den Backofen schieben.
Garzeit: Etwa 25 Minuten (Schalterstellung wie oben angegeben).

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Bier.

Heilbutt mit Tomaten-Zwiebeln

750 g Heilbuttfilet
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
etwa 75 g Butter oder Margarine
5 mittelgroße Zwiebeln
4 Eßl. Tomatenmark
1 Knoblauchzehe
etwas Zitronensaft
4 Stücke Aluminium-Haushaltsfolie
(etwa 25 cm lang)
etwas Olivenöl

Das Filet waschen, abtrocknen, in 4 Portionsstücke schneiden, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln und etwa 1/2 Stunde stehenlassen.
Das Fett in einer Pfanne bei starker Hitze zerlassen, die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln darin goldgelb dünsten und sie dann mit dem Tomatenmark, der kleingeschnittenen Knoblauchzehe, dem Zitronensaft und dem Salz verrühren.
Die Folie mit Öl bepinseln, auf jedes Stück 1 Eßl. voll von den Tomaten-Zwiebeln geben, darauf je ein abgetrocknetes, gesalzenes Fischstück legen und diese mit den restlichen Tomaten-Zwiebeln bedecken.
Die Folie gut verschließen und die Päckchen auf einem Backblech in die Mitte des Backofens schieben.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, dünsten 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, dünsten 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, dünsten O 2 – U 3; Regler 200–220.
Dünstzeit: Etwa 20 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln
Getränk: Weißwein.

Kartoffelsalat mit Rotbarschfilet

750 g Salatkartoffeln
1/4 l Salzwasser (1/4 l Wasser, 1 schwach gehäufter Teel. Salz)
1 kleine Zwiebel
etwas Pfeffer

Mayonnaise:
1 Eigelb
1–2 Teel. Senf
1 Teel. Sardellenpaste
etwas Salz
1 Teel. Zucker
1 Eßl. Essig oder Zitronensaft
1/8 l Salatöl
2 geschälte, hartgekochte Eier
1 Essiggurke
1 Zwiebel
1 Eßl. Kapern
etwas Petersilie

750 g Rotbarschfilet
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
20 g (2 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
1 Ei
40 g Semmelmehl
etwa 80 g Fett zum Braten

Die Kartoffeln waschen, in Wasser gar kochen, noch heiß pellen, lauwarm in feine Scheiben schneiden und mit dem kochendheißen Salzwasser übergießen. Die Kartoffelscheiben nach kurzer Zeit mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und mit der in Würfel geschnittenen Zwiebel und dem Pfeffer mischen.
Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Sardellenpaste, Salz, Zucker, Essig (Zitronensaft) in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Darunter das Öl schlagen. (Bei dieser Zubereitung ist es nicht notwendig, das Öl tropfenweise zuzusetzen, es wird in Mengen von 1–2 Eßl. untergeschlagen. Die an das Eigelb gegebenen Gewürze verhindern nämlich eine Gerinnung.) Eier, Gurke, Zwiebel und Kapern in kleine Würfel schneiden, die Petersilie hacken, alles zu der Mayonnaise geben, diese dann mit den Kartoffelscheiben vermengen und gut durchziehen lassen.
Das Filet waschen, abtrocknen, in 4 Portionsstücke schneiden, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln, etwa 1/2 Stunde stehenlassen, gut abtrocknen und mit Salz einreiben. Die Fischstücke zuerst in Mehl, dann in verschlagenem Ei und zuletzt in Semmelmehl wenden, in das erhitzte Fett legen und von beiden Seiten goldbraun braten.
Das Rotbarschfilet nach Belieben mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren und mit dem Kartoffelsalat servieren.
Bratzeit: Etwa 10 Minuten.

Getränk: Bier.

Matjesfilets mit gefüllten Tomaten

8 Matjesfilets
8 große feste Tomaten
1/8–1/4 l Sahne
etwa 2 Eßl. geriebener Meerrettich
etwas Zitronensaft
etwas Salz
etwas Zucker

Die Matjesfilets 1–2 Stunden wässern, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
Die Tomaten waschen und mit einem Tuch abtrocknen. Mit einem scharfen Messer einen Deckel abschneiden und das Innere aushöhlen (das Innere zu Tomatensuppe verwerten). Die Sahne steif schlagen, den Meerrettich vorsichtig unterheben und mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken. Die Meerrettichsahne in die gesalzenen Tomaten füllen, die Deckel wieder auflegen und die Tomaten bis zum Verzehr kalt stellen.
Auf einer Platte, nach Belieben mit grünen Salatblättern belegt, die Tomaten und die aufgerollten Filets anrichten.

Beigabe: Salzkartoffeln oder Toast.
Getränk: Bier.

Matjesfilets in Joghurtsoße

8 Matjesfilets
2 Essiggurken
4 Tomaten
1 Zwiebel
2 Fläschchen Joghurt (4/10 l)
1 Teel. Senf
etwas Salz

Die Matjesfilets 1–2 Stunden wässern, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
Die Gurken, die Tomaten und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, unter das Joghurt rühren und die Soße mit Senf und Salz abschmecken.
Die Filets in der Joghurtsoße anrichten und nach Belieben mit Gurken-, Zitronenscheiben und Petersilie garnieren.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Bier und Branntwein (klarer Schnaps).

Matjesfilets in Gervaiskrem

8 Matjesfilets
2 Karrees Gervais
1/4 l Sahne
1 Teel. Senf
1 Eßl. Tomatenketchup
1 Eßl. Zitronensaft
etwas Salz

Die Matjesfilets 1–2 Stunden wässern, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
Den durch ein Sieb gestrichenen Käse mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
Die Filets in dem Gervaiskrem anrichten und nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Beigabe: Toast.
Getränk: Bier.

Matjesfilets auf Toast

8 Matjesfilets
4 Scheiben Weißbrot
etwas Butter
Zwiebelringe
Gurkenscheiben

Die Matjesfilets 1–2 Stunden wässern, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
Die Weißbrotscheiben toasten, mit Butter bestreichen, jeweils mit 2 Filets belegen, mit Zwiebelringen und Gurkenscheiben garnieren und nach Belieben auf einer Platte mit Tomatenecken und Petersilie anrichten.

Beigabe: Toast.
Getränk: Bier und Branntwein (klarer Schnaps).

Matjesfilets in Meerrettichschnee

8 Matjesfilets
1/4 l Sahne
2–3 Eßl. geriebener Meerrettich
3–4 Eßl. Apfelmus
etwas Salz
etwas Zucker

Die Matjesfilets 1–2 Stunden wässern, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
Die Sahne steif schlagen, den Meerrettich und das Apfelmus vorsichtig darunter heben und den Meerrettichschnee mit Salz und Zucker abschmecken.
Auf einer Platte die Filets in dem Meerrettichschnee anrichten, nach Belieben mit Petersilie verzieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

Beigabe: Pellkartoffeln.
Getränk: Bier und Branntwein (klarer Schnaps).

Fischsuppe Rezept Seite 118

Matjesfilets in Apfelschnee

8 Matjesfilets
4 Äpfel
1/4 l Sahne
1 Eßl. Zitronensaft
etwas Salz
etwas Zucker

Die Matjesfilets 1–2 Stunden wässern, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein raspeln. Die Sahne steif schlagen, zusammen mit dem Zitronensaft zu den Äpfeln geben und den Apfelschnee mit Salz und Zucker abschmecken.
Die Filets auf einer Platte in dem Apfelschnee anrichten und nach Belieben mit Tomatenscheiben und Zitronenachteln garnieren.

Beigabe: Pellkartoffeln.
Getränk: Bier und Branntwein (klarer Schnaps).

Thunfischsalat

(Abb. S. 151)

600 g Thunfisch (aus der Dose)
4 Äpfel
6 Essiggurken
2 Zwiebeln
2 Eßl. Senf
4 Eßl. Zitronensaft
etwas Salz
etwas Zucker

Den auf einem Sieb gut abgetropften Thunfisch zerpflücken. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in kleine Würfel schneiden, ebenso die Gurken und die Zwiebeln und alles zu dem Thunfisch geben. Den Senf mit dem Zitronensaft verrühren, Salz und Zucker hinzufügen und die Soße über den Fisch verteilen. Den Salat gut durchziehen lassen, nochmals mit Salz und Zucker (falls vorhanden auch mit etwas Gurkenflüssigkeit) abschmecken und ihn nach Belieben mit Eischeiben, Tomaten, Gurken und Petersilie in einer Schüssel anrichten.

Beigabe: Bratkartoffeln oder Weißbrot.
Getränk: Bier oder Rotwein.

Matjescocktail

(Abb. S. 71)

4 Matjesfilets
einige grüne Salatblätter
2 kleine Zwiebeln
1 Tomate
1 Eßl. Kapern
4 Eigelb

Die Matjesfilets 1–2 Stunden wässern, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
4 breite Gläser (Sekt- oder Likörschalen) mit gewaschenen Salatblättern auslegen und darauf die in feine Streifen geschnittenen Filets geben.
Die Zwiebeln und die enthäutete Tomate in kleine Würfel schneiden, die Kapern hacken, alles über die Filetstreifen verteilen und dann vorsichtig in die Mitte ein Eigelb gleiten lassen. Den Cocktail bis zum Servieren kalt stellen.

Beigabe: Toast.
Getränk: Bier.

Steinbutt Rezept Seite 119

Bücklingspie

Teig:

150 g Weizenmehl
etwas Salz
2 Eßl. Wasser
100 g Schweineschmalz
1 Eßl. Weizenmehl für den Teigrand

Belag:

4–5 Zwiebeln
2 grüne Paprikaschoten
40 g Butter oder Margarine
500 g Bücklinge
(enthäutet und entgrätet)
etwas Salz
Saft einer halben Zitrone
4 Eier
1/8 l saure Sahne

Für den Teig das Mehl auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Salz und Wasser hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene Schmalz geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus die Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl unterkneten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen. Unter den Rest des Teiges den Eßl. Mehl kneten. Dann den Teig zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, daß der Rand knapp 3 cm hoch wird. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Für den Belag die Zwiebeln in kleine Würfel und die Paprikaschoten (gewaschen, entkernt und die weißen Scheidewände entfernt) in Streifen schneiden. In einer Pfanne das Fett zerlassen und die Zwiebelwürfel mit den Paprikastreifen kurze Zeit darin dünsten. Das Bücklingsfleisch zerpflücken, auf dem Teigboden verteilen, mit Salz bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und mit den gedünsteten Zwiebelwürfeln und Paprikastreifen bedecken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3; backen O 2 – U 3; Regler 200–220.

Backzeit: Etwa 15 Minuten.

Danach vorsichtig die mit der Sahne verquirlten Eier über den Belag gießen und die Form wieder in den Backofen schieben.

Den Bücklingspie heiß servieren.

Backzeit: Etwa 25 Minuten (Schalterstellung wie oben angegeben).

Beigabe: Kopfsalat.
Getränk: Bier.

Kabeljaufilet mit Zitronen-Bananen

4 Scheiben Kabeljaufilet
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
etwa 1½ l Wasser
1 Zwiebel
2 Nelken
3 Zitronenscheiben
1 Lorbeerblatt
etwas Petersilie
etwas Zucker
125 g Butter
5 Bananen

Den Fisch waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln, etwa ½ Stunde stehenlassen, wieder abtrocknen und salzen.
Die mit Nelken gespickte Zwiebel, die Zitronenscheiben, das Lorbeerblatt, die gewaschene Petersilie und etwas Zucker in das kochende, gesalzene Wasser geben und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.
In einem Sieb das Kabeljaufilet in das bei schwacher Hitze kochende Wasser hängen, so daß der Fisch bedeckt ist. Das Sieb mit einem Deckel verschließen. Den garen Fisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten und, mit Aluminiumfolie bedeckt, warm stellen.
In einer Pfanne bei starker Hitze die Butter zerlassen, die geschälten, zerdrückten Bananen dazugeben und kurze Zeit miterhitzen. Die Bananen mit Salz und Zitronensaft abschmecken und mit dem Kabeljaufilet servieren.
Garzeit: Etwa 15 Minuten.

Beigabe: Curryreis.
Getränk: Milder Weißwein.

Fischauflauf mit Kartoffeln

Etwa 500 g gekochtes Fischfleisch (Schellfisch, Kabeljau)
750 g Kartoffeln
40 g Butter oder Margarine
40 g (4 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
*½ l Wasser oder Fleischbrühe**
etwas Salz
2 Eßl. Semmelmehl oder geriebener Käse
etwas Butter

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Den Fisch in Stücke teilen.
Die Kartoffeln waschen, in Wasser gar kochen, noch heiß pellen und in feine Scheiben schneiden.
Das Fett in einem Topf bei starker Hitze zerlassen. Das Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Damit keine Klumpen entstehen, die Flüssigkeit nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen. Die Soße zum Kochen bringen, 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen und sie mit Salz abschmecken.
Fisch und Kartoffelscheiben abwechselnd lagenweise in eine gefettete Auflaufform füllen, die oberste Schicht muß aus Kartoffeln bestehen. Die Soße über den Auflauf gießen, ihn mit Semmelmehl (Käse) bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.
Die Auflaufform in den Backofen schieben.
Gas: ½ große Flamme; Regler 5–6.
Strom: O 3 – U 3; Regler 225–250.
Garzeit: 35–40 Minuten.

Beigabe: Kopf-, Tomaten- oder Bohnensalat.
Getränk: Bier.

Fischfrikassee

750 g Fischfilet (Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau)
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
40 g Butter oder Margarine
50 g (5 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
1/2 l Wasser
1 Teel. Kapern
etwa 1 Eßl. Zitronensaft oder Weißwein
1–2 Eigelb
2 Eßl. Wasser zum Verquirlen

Das Filet waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln, etwa 1/2 Stunde stehenlassen, wieder abtrocknen und salzen. Dann das Filet in nicht zu kleine Stücke schneiden. Das Fett in einem Topf bei starker Hitze zerlassen. Das Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Damit keine Klumpen entstehen, das Wasser nach und nach hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen.
Die Soße zum Kochen bringen, die Fischstücke in die kochende Soße legen und sie bei Gas auf kleiner Flamme und bei Strom zunächst 10 Minuten auf Stufe 1 und dann auf Stufe 0 gar ziehen lassen. Anschließend die Kapern unter das Frikassee rühren, es mit Salz und Zitronensaft (Wein) abschmecken und mit dem verquirlten Eigelb abziehen.
Das Frikassee nach Belieben mit Zitronenvierteln, Tomatenecken und Petersilie garniert, servieren.
Dünstzeit: Etwa 20 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln.
Getränk: Weißwein oder Bier.

Fischkotelett

750 g küchenfertiger Fisch (Kabeljau, Schellfisch, Seelachs)
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
20 g (2 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
1 Ei
40 g Semmelmehl
80 g Fett

Den Fisch waschen, abtrocknen, ihn mit Haut und Gräten in dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln, 1/2 Stunde stehenlassen, wieder abtrocknen und salzen. Die Fischscheiben zuerst in Mehl, dann in verschlagenem Ei und zum Schluß in Semmelmehl wenden.
Das Fett in einer Pfanne erhitzen, die Koteletts hineingeben und sie von beiden Seiten goldbraun braten.
Bratzeit: 8–10 Minuten.

Beigabe: Kartoffelsalat.
Getränk: Bier.

Gedünsteter Fisch
(im Backofen)

1 kg küchenfertiger Fisch (Schellfisch, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Karpfen, Forelle, Schleie, Hecht, Zander)
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
etwas weiche Butter oder Margarine
30 g Speckscheiben

Den Fisch waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln, etwa 1/2 Stunde stehenlassen, wieder abtrocknen und ihn innen und außen mit Salz einreiben. Den Fisch von allen Seiten mit Fett bestreichen, auf eine gefettete Porzellanplatte oder in die gefettete Rostbratpfanne legen, mit Speckscheiben belegen und auf die unterste Schiene in den Backofen schieben.
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 2 1/2–3 1/2.
Strom: O 1 – U 3; Regler 180–200.
Dünstzeit: 35–40 Minuten.

Beigabe: Salzkartoffeln, Kopfsalat.
Getränk: Bier oder Weißwein.

Fisch, ausgebacken

750 g Fischfilet (Schellfisch, Kabeljau, Seelachs)
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
100 g Weizenmehl
1 Ei
1/8 l Milch
1 Eßl. Salatöl, zerlassene Butter oder Margarine

Zum Ausbacken:
Speiseöl, Schweineschmalz oder Kokosfett

Die Filets waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln, 1/2 Stunde stehenlassen, wieder abtrocknen und salzen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken und das mit Salz und etwas Milch gut verquirlte Ei hineingeben. Nun von der Mitte aus Ei und Mehl verrühren, nach und nach die Milch und das Öl oder das Fett hinzugeben und darauf achten, daß keine Klumpen entstehen.
Das Ausbackfett in einem genügend großen Topf erhitzen (das Fett ist heiß genug, wenn sich um einen eingetauchten Holzlöffelstiel Bläschen bilden). Die Filetstücke mit einer Gabel in den Ausbackteig tauchen und in dem Fett goldbraun backen (das Fett darf während des Backens nicht zu heiß werden), auf einem Rost abtropfen lassen und, nach Belieben mit Petersilie und Tomatenecken garniert, auf einer Platte anrichten.
Ausbackzeit: Etwa 10 Minuten.

Beigabe: Kartoffelsalat.
Getränk: Bier oder Weißwein.

Fischrouladen in Senfsahnensoße

750–1000 g Fischfilet (Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau)
etwas Zitronensaft oder Essig
etwas Salz
etwa 1 Eßl. Senf
35 g (3 1/2 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin
3/8 l kalte Milch
1/8 l Sahne
etwas Senf
etwa 25 g geriebener Parmesankäse

Das Filet waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft (Essig) beträufeln, etwa 1/2 Stunde stehenlassen, wieder abtrocknen und salzen. Das Filet in so große Streifen schneiden, daß man Rouladen daraus herstellen kann. Die Fischstreifen mit Senf bestreichen, aufrollen, mit einem Hölzchen durchstechen und sie in eine gefettete Auflaufform legen.
Das Gustin mit 3 Eßl. von der Milch anrühren. Die übrige Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch das angerührte Gustin rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Zum Schluß die Sahne dazugeben, die Soße mit Salz, Zitronensaft und Senf abschmecken und über die Fischrouladen geben. Den Käse darüber streuen und die Auflaufform in den Backofen schieben.
Gas: 1/3 große Flamme; Regler 2 1/2–3 1/2.
Strom: O 2 – U 3; Regler 175–195.
Garzeit: 25–35 Minuten.

Beigabe: Petersilienkartoffeln, Kopfsalat.
Getränk: Bier.

Gefüllter Pfannkuchen „Altenbruch"

Füllung:

500 g Fischfilet (Kabeljau, Schellfisch, Seelachs)
2–3 Zwiebeln
1 Ei
50 g Semmelmehl
3 Eßl. gehackte Petersilie
etwas Salz
etwas geriebene Muskatnuß

Teig:

150 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker Gustin
3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
2–3 Eigelb
1 gestrichener Teel. Salz
3/8 l Milch
2–3 Eiweiß
100 g Fett
20 g Butter

Für die Füllung das Filet waschen, abtrocknen und mit den Zwiebeln durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Ei, Semmelmehl und Petersilie darunter rühren und die Füllung mit Salz und Muskat abschmecken.

Für den Teig Mehl, Gustin und Backin mischen und in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken und das mit Salz und etwas von der Milch gut verquirlte Eigelb hineingeben. Nun von der Mitte aus das Eigelb, Mehl und Gustin verrühren, nach und nach die übrige Milch hinzugeben und darauf achten, daß keine Klumpen entstehen. Zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß vorsichtig darunter heben.

Jeweils etwas von dem Fett in einer Pfanne zerlassen, eine dünne Teiglage hineingeben und sie von beiden Seiten goldgelb backen. Bevor der Eierkuchen gewendet wird, etwas Fett auf die ungebackene Seite geben. Damit die Eierkuchen vor dem Füllen nicht kalt werden, sie warm stellen, bis der gesamte Teig gebacken ist. Anschließend die Eierkuchen mit der Füllung bestreichen, aufrollen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen. Die Pfannkuchen mit Butterflöckchen belegen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/3 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 2 – U 3; Regler 200–220.

Backzeit: Etwa 15 Minuten.

Beigabe: Kartoffelsalat.

Getränk: Bier oder Weißwein.

REZEPTE FÜR DIE BEILAGEN

Salzkartoffeln

1 kg Kartoffeln
etwas Salz

Die Kartoffeln waschen und dünn schälen. Die Augen entfernen und die Kartoffeln in kaltes Wasser legen, bis sie nochmals gewaschen werden (größere Kartoffeln ein- oder zweimal durchschneiden).
Die Kartoffeln mit Wasser und Salz bei starker Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen. Von den garen Kartoffeln das Wasser abgießen und sie im offenen Topf unter öfterem Schütteln bei nicht zu starker Hitze abdampfen lassen.
Kochzeit: Etwa 20 Minuten.

Pellkartoffeln

1 kg Kartoffeln
etwas Salz
1 Teel. Kümmel

Gleich große Kartoffeln einer Sorte aussuchen, sie in kaltem Wasser gründlich bürsten, sauber waschen, mit Wasser, Salz und Kümmel aufsetzen, bei starker Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen. Von den garen Kartoffeln das Wasser abgießen und sie im offenen Topf unter öfterem Schütteln bei nicht zu starker Hitze abdampfen lassen. Die Kartoffeln pellen und in eine vorgewärmte, mit Deckel verschlossene Schüssel legen.
Kochzeit: Etwa 25 Minuten.

Butterkartoffeln

1 kg möglichst kleine Kartoffeln
etwas Salz
50 g Butter

Die Kartoffeln waschen und in Wasser gar kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln sofort pellen und in einer Pfanne, mit Salz bestreut, in der zerlassenen Butter goldgelb braten.
Veränderung: Für **Petersilienkartoffeln** etwas Salz über die gepellten Kartoffeln streuen, sie in der zerlassenen Butter goldgelb braten und dann 1–2 Eßl. gehackte Petersilie darüber verteilen.
Kochzeit: Etwa 20 Minuten.
Bratzeit: Etwa 10 Minuten.

Kartoffelsalat

750 g Salatkartoffeln
1/4 l Salzwasser (1/4 l Wasser, 1 schwach gehäufter Teel. Salz)
4 Eßl. Salatöl
1 Eßl. Kräuteressig
etwas Salz
etwas Zucker
etwas Pfeffer
1 kleine Zwiebel

Die Kartoffeln waschen und in Wasser gar kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln sofort pellen, lauwarm in feine Scheiben schneiden und mit dem kochendheißen Salzwasser übergießen. Die Kartoffelscheiben nach kurzer Zeit mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.
Das Öl mit dem Essig in einer Schüssel mit einer Gabel schlagen oder verquirlen, bis eine dickflüssige Soße entstanden ist, dann erst die Gewürze und die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel hinzufügen. Die Salatsoße über die Kartoffelscheiben geben und den Salat noch 1–2 Stunden durchziehen lassen.
Veränderung: Den Kartoffelsalat noch zusätzlich mit Mayonnaise binden. Dazu 1 Eigelb mit 1–2 Teel. Senf, etwas Salz, 1 Teel. Zucker und 1 Eßl. Essig (Zitronensaft) in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Darunter 1/8 l Salatöl schlagen. (Bei dieser Zubereitung ist es nicht notwendig, das Öl tropfenweise zuzusetzen, es wird in Mengen von 1–2 Eßl. untergeschlagen. Die an das Eigelb gegebenen Gewürze verhindern nämlich eine Gerinnung.)
10 g (1 schwach gehäufter Eßl.) Dr. Oetker Gustin mit 1/8 l kaltem Wasser anrühren, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und den heißen Brei unter die Mayonnaise schlagen.
Kochzeit für die Kartoffeln: Etwa 20 Minuten.

Kartoffelkroketten

750 g Kartoffeln
etwas Salz
30 g Butter oder Margarine
1 Ei
75–100 g Weizenmehl
etwas geriebene Muskatnuß
1 Ei
etwas Semmelmehl

Zum Ausbacken:
Speiseöl oder Kokosfett

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Hälften schneiden und in Salzwasser gar kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln abdampfen lassen, sofort durch die Presse geben und erkalten lassen. Das Fett schaumig rühren und Ei (1), Kartoffeln, Mehl, Salz und Muskat nach und nach hinzugeben. Aus dem Teig etwa 5 cm lange Röllchen oder Kugeln formen, zunächst in verschlagenem Ei und dann in Semmelmehl wenden und sie schwimmend in siedendem Fett goldbraun backen.
Veränderung: Für **Mandelkroketten** an Stelle von Semmelmehl etwa 100 g abgezogene, in Scheiben geschnittene Mandeln verwenden.
Kochzeit für die Kartoffeln: Etwa 20 Minuten.
Backzeit für die Kroketten: 2–3 Minuten.

Seezungenröllchen in Weißweinsoße Rezept Seite 120

Bratkartoffeln

1 kg Kartoffeln
1 Zwiebel
etwas Salz
75 g Butter oder Margarine

Die Kartoffeln waschen und in Wasser gar kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln sofort pellen, erkalten lassen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben mit der in Würfel geschnittenen Zwiebel und etwas Salz bestreuen und in dem erhitzten Fett goldbraun braten.
Veränderung: An Stelle von Butter oder Margarine 75 g in kleine Würfel geschnittenen Speck auslassen und die Kartoffelscheiben wie oben beschrieben darin braten.
Kochzeit: Etwa 20 Minuten.
Bratzeit: Etwa 10 Minuten.

Kartoffelbrei

1 kg Kartoffeln
etwas Salz
50–100 g weiche Butter oder Margarine
etwa 1/4 l heiße Milch

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Hälften schneiden und in Salzwasser gar kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln abdampfen lassen, sofort durch die Presse geben oder sie möglichst fein zerstampfen. Dann das Fett und so viel Milch hinzugeben, daß die Kartoffeln eine breiähnliche Beschaffenheit erhalten. Den Topf wieder auf die Kochstelle setzen und den Brei bei schwacher Hitze so lange schlagen, bis er weiß und schaumig ist. Den Kartoffelbrei mit Salz abschmecken und bergartig anrichten.
Veränderung: Für **Sahne-Kartoffelbrei** an Stelle von 1/4 l Milch 1/4 l Sahne nehmen.
Kochzeit: Etwa 20 Minuten.

Kartoffelklöße

1 kg Kartoffeln
75 g Semmelmehl
20 g (2 gestrichene Eßl.) Weizenmehl
2 Eigelb
etwas Salz
etwas geriebene Muskatnuß
2 Eiweiß

Die Kartoffeln waschen und in Wasser gar kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln sofort pellen und durch die Presse geben. Semmelmehl, Mehl und Eigelb darunter kneten, den Teig mit Salz und Muskat abschmecken und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß vorsichtig darunter heben. Aus dem Teig mit bemehlten Händen runde Klöße formen (10–12 Stück), sie in nicht zu großer Menge in bei starker Hitze kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Klöße gut abtropfen lassen und servieren.
Kochzeit für die Kartoffeln: Etwa 20 Minuten.
Garzeit für die Klöße: 20–25 Minuten.

Fisch-Gemüse-Auflauf Rezept Seite 127

Spätzle

500 g Weizenmehl
etwas Salz
2 Eier
3/8 l Wasser oder Milch
etwas Butter

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken und die mit Salz und etwas von der Flüssigkeit verquirlten Eier hineingeben. Nun von der Mitte aus Eier und Mehl verrühren, nach und nach die übrige Flüssigkeit dazugeben und darauf achten, daß keine Klumpen entstehen. Den Teig so lange mit einem Holzlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig entweder durch einen Spatzenseiher oder durch ein groblöcheriges Sieb (Gemüsedämpfer) in kochendes Salzwasser geben und gar werden lassen. Den Teig evtl. aber auch auf ein Holzbrett streichen und mit einem Messer kleine Stücke in kochendes Salzwasser schaben. Die Spätzle in gebräunter Butter schwenken.
Kochzeit: 5–8 Minuten.

Semmelknödel

300 g (etwa 8 Stück) alte Semmeln (Brötchen)
50 g Butter- oder Schweineschmalz
1/2 l kochendheiße Milch
2 Eier
3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
etwas Salz
etwas Butter

Die Semmeln (Brötchen) in knapp 2 mm dicke Blättchen schneiden, mit dem zerlassenen Schmalz und der Milch übergießen und 1 Stunde stehenlassen. Dann die Eier und das Backin darunter rühren und den Teig mit Salz abschmecken. Aus dem Teig mit nassen Händen gleichmäßig glatte Klöße (etwa 10 Stück) formen, sie in nicht zu großer Menge in bei starker Hitze kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Knödel gut abtropfen lassen und, mit gebräunter Butter begossen, servieren.
Garzeit: Etwa 20 Minuten.

Butternudeln

1 1/2 l Wasser
2 gestrichene Teel. Salz
250 g Nudeln
20–40 g Butter

Das Wasser mit dem Salz bei starker Hitze zum Kochen bringen, die Nudeln hineingeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ausquellen lassen. Wenn die Nudeln gar sind, sie auf ein Sieb geben und mit kaltem Wasser übergießen. Die Nudeln in der zerlassenen Butter schwenken.
Veränderung: Die Nudeln vor dem Anrichten mit geriebenem Käse mischen.
Kochzeit: Etwa 30 Minuten.

Makkaroni oder Spaghetti

1 1/2 l Wasser
2 gestrichene Teel. Salz
200–250 g Makkaroni oder Spaghetti
20–40 g Butter

Das Wasser mit dem Salz bei starker Hitze zum Kochen bringen, die in fingerlange Stücke gebrochenen Makkaroni oder die Spaghetti hineingeben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ausquellen lassen.
Wenn die Nudeln gar sind, sie auf ein Sieb geben und mit kaltem Wasser übergießen. Die Nudeln in der zerlassenen Butter schwenken.
Kochzeit: 20–30 Minuten.

Pommes frites

750 g Kartoffeln

Zum Ausbacken:
Speiseöl oder Kokosfett

Zum Bestreuen:
Etwas feines Salz

Die Kartoffeln schälen, waschen und in gleich lange, bleistiftdicke Stiftchen schneiden. Diese in einem Leinentuch gut abtrocknen und schwimmend in siedendem Fett halbgar backen. Nicht zuviel Kartoffeln auf einmal nehmen, da sie sich in dem Fettbad nicht berühren dürfen, außerdem kühlt dann das Fett zu stark ab. Sobald sich die Spitzen der Kartoffelstückchen gelb färben, diese mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einen Durchschlag zum Abtropfen geben.
Wenn sie abgekühlt sind, sie noch einmal in das heiße Fett geben und braun und knusprig werden lassen. Die Pommes frites mit Salz bestreuen und sofort servieren.
Backzeit: Zuerst etwa 2 Minuten, dann 4–5 Minuten.

Brühreis

2 l Brühe oder Wasser*
etwas Salz
1 Zwiebel
250 g Reis (am besten Patnareis)
etwas Butter

* Auf einfache und schnelle Weise läßt sich mit ETO Klare Fleischsuppe nach der Gebrauchsanweisung eine wohlschmeckende Brühe zubereiten.

Die gesalzene Brühe oder das gesalzene Wasser mit der in Würfel geschnittenen Zwiebel bei starker Hitze zum Kochen bringen, den gewaschenen Reis hineingeben, den Topf verschließen und die Brühe (Wasser) wieder zum Kochen bringen. Den Reis bei schwacher Hitze ausquellen lassen (es muß ständig etwas Dampf aus dem Topf entweichen und der Reis sprudeln!) und ihn während des Kochens nicht durchrühren. Wenn der Reis gar ist, ihn auf ein Sieb geben und mit kaltem Wasser übergießen. Den Reis in Butter erhitzen und nach Belieben würzen.
Kochzeit: 12–15 Minuten.

Curryreis

1 Rezept Brühreis (s. oben)
1 Teel. Currypulver

Unter den fertigen Brühreis das Currypulver rühren.

Butterreis

1 Rezept Brühreis (s. oben)
40 g Butter

Den fertigen Brühreis in der zerlassenen Butter schwenken.

Safranreis

1 Rezept Brühreis (s. oben)
1/2 Teel. Safran
2 Teel. Wasser

Unter den fertigen Brühreis den mit dem Wasser angerührten Safran rühren.

Sauerkraut

60 g Schweineschmalz
2 Zwiebeln
750 g Sauerkraut
1/4 l Wasser
1 rohe Kartoffel
etwas Salz
etwas Zucker

Das Fett in einem Topf bei starker Hitze zerlassen und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln darin hellgelb dünsten. Dann das Sauerkraut kurze Zeit darin erhitzen. Das Wasser hinzugießen, zum Kochen bringen und das Kraut bei schwacher Hitze dünsten lassen. Wenn das Sauerkraut gar ist, die geschälte, geriebene Kartoffel dazugeben und aufkochen lassen, damit das Sauerkraut sämig wird. Es dann mit Salz und Zucker abschmecken.
Veränderung: 2 geschälte, vom Kerngehäuse befreite Äpfel oder statt des Wassers halb Weißwein und halb Wasser an das Sauerkraut geben.
Dünstzeit: 40–60 Minuten.

Salatsoße (I)

3 Eßl. Salatöl
1–2 Eßl. Essig oder Zitronensaft
etwas Salz
1 kleine Zwiebel
1 Teel. gehackte Kräuter

Öl, Essig (Zitronensaft) und Salz so lange mit einer Gabel schlagen, bis eine dickflüssige Soße entstanden ist. Dann die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel und die Kräuter darunter rühren.

Salatsoße (II)

1–2 Eßl. Salatöl
1–2 Eßl. Essig oder Zitronensaft
etwas Salz
etwas Zucker
2 Eßl. saure Sahne
1 kleine Zwiebel
1 Teel. gehackte Kräuter

Öl, Essig (Zitronensaft), Salz und Zucker so lange mit einer Gabel schlagen, bis eine dickflüssige Soße entstanden ist. Dann die Sahne, die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel und die Kräuter darunter rühren.

Kopfsalat

2 Köpfe Salat
Salatsoße I oder II (Rezepte s. oben)

Von den Salatköpfen die welken Blätter entfernen, die anderen vom Strunk lösen. Die großen Blätter teilen, die Herzblätter ganz lassen. Den Salat in reichlich Wasser sorgfältig waschen, aber nicht drücken, und ihn dann auf einem Durchschlag abtropfen lassen. Ihn besser noch in einem Tuch oder Drahtkorb ausschwenken. Den Salat kurz vor dem Anrichten mit einer der angegebenen Soßen mischen.

Bohnensalat

500 g Grüne Bohnen
1/8 l Wasser
etwas Salz
Salatsoße I (Rezept s. oben)

Die Bohnen abfädeln, waschen und in etwa 4 cm lange Stücke brechen oder schneiden. Sie dann in kochendes Salzwasser geben, bei schwacher Hitze gar kochen lassen und noch heiß mit der Soße mischen (Petersilie, Dill und Bohnenkraut sind passende Kräuter). Den Salat gut durchziehen lassen.
Kochzeit: Etwa 30 Minuten.

Gurkensalat

1 Salatgurke
Salatsoße I oder II (Rezepte S. 146)

Die Gurke von der Spitze zum Stiel hin schälen (nach Belieben auch ungeschält, aber sorgfältig gewaschen, verwenden) und probieren, ob sie bitter ist. Sollte das der Fall sein, so viel abschneiden, bis der Geschmack einwandfrei ist. Die Gurke in feine Scheiben schneiden oder hobeln, mit einer der angegebenen Soßen mischen und sofort anrichten.

Tomatensalat

500 g feste Tomaten
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 kleine Zwiebel
Salatsoße I (Rezept S. 146)

Die Tomaten waschen, abtrocknen, mit dem Tomatenmesser in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer bestreut, schichtweise mit der in Würfel geschnittenen Zwiebel in eine Salatschüssel füllen. Zum Schluß die kräftig abgeschmeckte Soße über die Tomaten verteilen.

Endiviensalat

1–2 Köpfe Endivien
Salatsoße I oder II (Rezepte S. 146)

Die Wurzeln und äußeren Blätter von den Endivien abschneiden. Die übrigen Blätter sorgfältig waschen, übereinanderlegen und in nudelartige Streifen schneiden. Sollten die Endivien bitter sein, sie 1/2 Stunde in lauwarmes Wasser legen. Den Salat mit einer der angegebenen Soßen mischen.

Möhren-Apfel-Salat

500 g Möhren
250 g Äpfel
3 Eßl. Salatöl
1–2 Eßl. Zitronensaft
etwas Salz
etwas Zucker

Die Möhren schrappen (schaben), waschen und auf der Rohkostreibe raspeln. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls auf der Rohkostreibe raspeln.
Öl, Zitronensaft, Salz und Zucker in einer Schüssel mit einer Gabel gut durchschlagen. Dann die Möhren und Äpfel hinzugeben und evtl. noch mit Salz und Zucker abschmecken.
Veränderung: Den Salat nur mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Selleriesalat

500 g Sellerieschеiben (gekocht oder aus der Dose)
Salatsoße II (Rezept S. 146)
1 kleine Zwiebel
etwas gehackte Petersilie

Den Sellerie in Streifen oder Würfel schneiden und mit der Salatsoße mischen. Den Salat mit der in kleine Würfel geschnittenen Zwiebel und der Petersilie bestreuen.

Rapunzelsalat

200 g Rapunzeln
Salatsoße I oder II (Rezepte S. 146)

Die Wurzelenden abschneiden und fehlerhafte Blätter sorgfältig entfernen. Den Salat gründlich waschen, ihn gut abtropfen lassen und kurz vor dem Anrichten mit einer der angegebenen Soßen mischen.

Pilzsalat

500 g Pilze (z. B. Champignons, Hallimasch oder Pfifferlinge)
1/4 l Wasser, etwas Salz

Mayonnaise: *1 Eigelb*
1 Teel. Senf, etwas Salz, 1 Teel. Zucker
1 Eßl. Zitronensaft oder Essig
1/8 l Salatöl
bei Champignons
2 Eßl. Tomatenketchup
bei Hallimasch oder Pfifferlingen
2 Eßl. Dosenmilch

Zum Verzieren:
Etwas Petersilie und Tomatenecken

Die Pilze sorgfältig putzen, waschen und in dem kochenden, gesalzenen Wasser bei schwacher Hitze kochen.
Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Salz, Zucker und Zitronensaft (Essig) in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Darunter das Öl schlagen. (Bei dieser Zubereitung ist es nicht notwendig, das Öl tropfenweise zuzusetzen. Es wird in Mengen von 1–2 Eßl. untergeschlagen. Die an das Eigelb gegebenen Gewürze verhindern nämlich eine Gerinnung.) Die Mayonnaise mit Tomatenketchup oder Dosenmilch verrühren.
Die Pilze mit der Mayonnaise binden und den Salat mit Petersilie und Tomatenecken verzieren.
Kochzeit: Etwa 20 Minuten.

Rotkohl

1 kg Rotkohl
60 g Schmalz oder Gänsefett
1 große Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2–3 Gewürznelken
etwas Salz
etwas Zucker
2 Eßl. Essig
1/8 l Wasser
3–4 saure Äpfel
1 Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren

Die groben äußeren Blätter ablösen, den Kopf in Viertel schneiden, den Strunk entfernen, den Kohl waschen und ihn sehr fein schneiden oder hobeln. Das Fett in einem Topf bei starker Hitze zerlassen und die in Würfel geschnittene Zwiebel darin hellgelb dünsten. Dann den Kohl kurze Zeit darin erhitzen. Das Lorbeerblatt, die Gewürznelken, etwas Salz, etwas Zucker, 1 Eßl. Essig, das Wasser und die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten, kleingeschnittenen Äpfel zufügen, zum Kochen bringen und den Kohl bei schwacher Hitze dünsten lassen. Den garen Kohl mit dem angerührten Gustin binden und ihn mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.
Veränderung: Statt des Wassers nach Belieben Weiß- oder Rotwein nehmen; evtl. auch 1 Eßl. Johannisbeergelee mitkochen.
Dünstzeit: 1–1 1/2 Stunden.

Spinat

1 kg Spinat
40 g Butter oder Margarine
1 kleine Zwiebel
etwas Salz
1 Teel. Dr. Oetker Gustin
1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
etwas Dosenmilch

Den Spinat verlesen, ihn 5–6 mal gründlich waschen, damit ihm kein Sand mehr anhaftet, und ihn ohne Wasser bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Ihn dann grob oder fein schneiden oder durch den Fleischwolf drehen. Das Fett in einem Topf bei starker Hitze zerlassen und die in Würfel geschnittene Zwiebel darin hellgelb dünsten. Den Spinat kurz darin erhitzen, ihn salzen und bei schwacher Hitze dünsten lassen. Falls der gare Spinat zu dünn ist, ihn mit dem angerührten Gustin binden und nach Belieben mit Dosenmilch abschmecken.
Veränderung: Falls der Spinat etwas bitter ist, den entstandenen Saft weggießen und so viel Milch dazugeben, wie der Spinat aufnimmt.
Dünstzeit: Etwa 10 Minuten.

Stangenspargel

1 kg Spargel
3/8 l Wasser
1 Teel. Salz
etwas Zucker

Der Spargel muß zartweiß aussehen, sich leicht brechen lassen und an den Bruchstellen saftig sein. Den Spargel von oben nach unten schälen und darauf achten, daß die Schalen vollständig entfernt, die Köpfe aber nicht verletzt werden. Die Enden gerade und alle Stangen möglichst gleichlang schneiden (holzige Teile vollkommen wegschneiden!). Den Spargel waschen, ihn zu je 8 Stück bündeln, in das bei starker Hitze kochende, gesalzene und gezuckerte Wasser geben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen. Den Spargel mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen, auf eine Platte legen und von den Fäden befreien.
Kochzeit: Etwa 30 Minuten.

Käsestangen (Knetteig)

Teig: *300 g Weizenmehl*
75 g Dr. Oetker Gustin
9 g (3 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin
150 g geriebener alter Schweizer Käse
1 Messerspitze Paprika
1 Messerspitze Pfeffer
1/2 gestrichener Teel. Salz
1 Ei, 1 Eiweiß, 1/2 Eigelb
2 Eßl. Milch oder Wasser
200 g Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:
1/2 Eigelb, 1 Eßl. Milch oder Wasser zum Verquirlen

Zum Bestreuen: *Etwas Kümmel*

Mehl, Gustin und Backin mischen, auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben und mit dem Käse vermischen. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Gewürze, Ei, Eiweiß, 1/2 Eigelb und Flüssigkeit hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und alle Zutaten schnell zu einem Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.
Den Teig gut 2 mm dick ausrollen. Daraus gut 1 cm breite und 8 cm lange Streifen rädern und diese auf ein Backblech legen. Sie mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Um ein schöneres Aussehen der Stangen zu erzielen, die Streifen vor dem Bestreichen spiralförmig drehen.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3; Regler 175–195.
Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Käsestangen (Rührteig)

100 g Butter oder Margarine
100 g alter geriebener Gouda oder Schweizer Käse
100 g Weizenmehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver Backin
etwas Salz, etwas Paprika

Das Fett schaumig rühren, den Käse und das mit Backin gemischte und gesiebte Mehl hinzugeben und mit Salz und Paprika abschmecken. Mit einem Spritzbeutel 10 cm lange Stangen auf ein Backblech spritzen und hellgelb backen.
Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.
Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 – U 3, backen O 3 – U 3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.
Backzeit: 10–15 Minuten.

Sardellenbutter

125 g Butter
3 Eßl. in kleine Würfel geschnittene Sardellenfilets
oder 1 Teel. Sardellenpaste
1 Teel. Zitronensaft

Die Butter in eine Rührschüssel geben und in einem warmen Raum so lange stehenlassen, bis sie sich mit einem Schneebesen schaumig rühren läßt.
Die geschmackgebenden Zutaten hinzufügen, gut verrühren und die Butter zu einer Rolle von gut 3 cm Durchmesser formen (mit nassen Händen).
Ein Stück Aluminiumfolie oder Pergamentpapier mit kaltem Wasser bestreichen, die Butterrolle darin einwickeln und auf einem Brettchen in den Kühlschrank stellen.
Die hart gewordene Butterrolle mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in bleistiftdicke Scheiben schneiden.

Kräuterbutter

125 g Butter
etwas Salz
1 Eßl. in kleine Würfel geschnittene Zwiebel
1 Teel. gehackte Petersilie
evtl. einige sehr kleingeschnittene Würfel Knoblauch
1 Teel. Zitronensaft

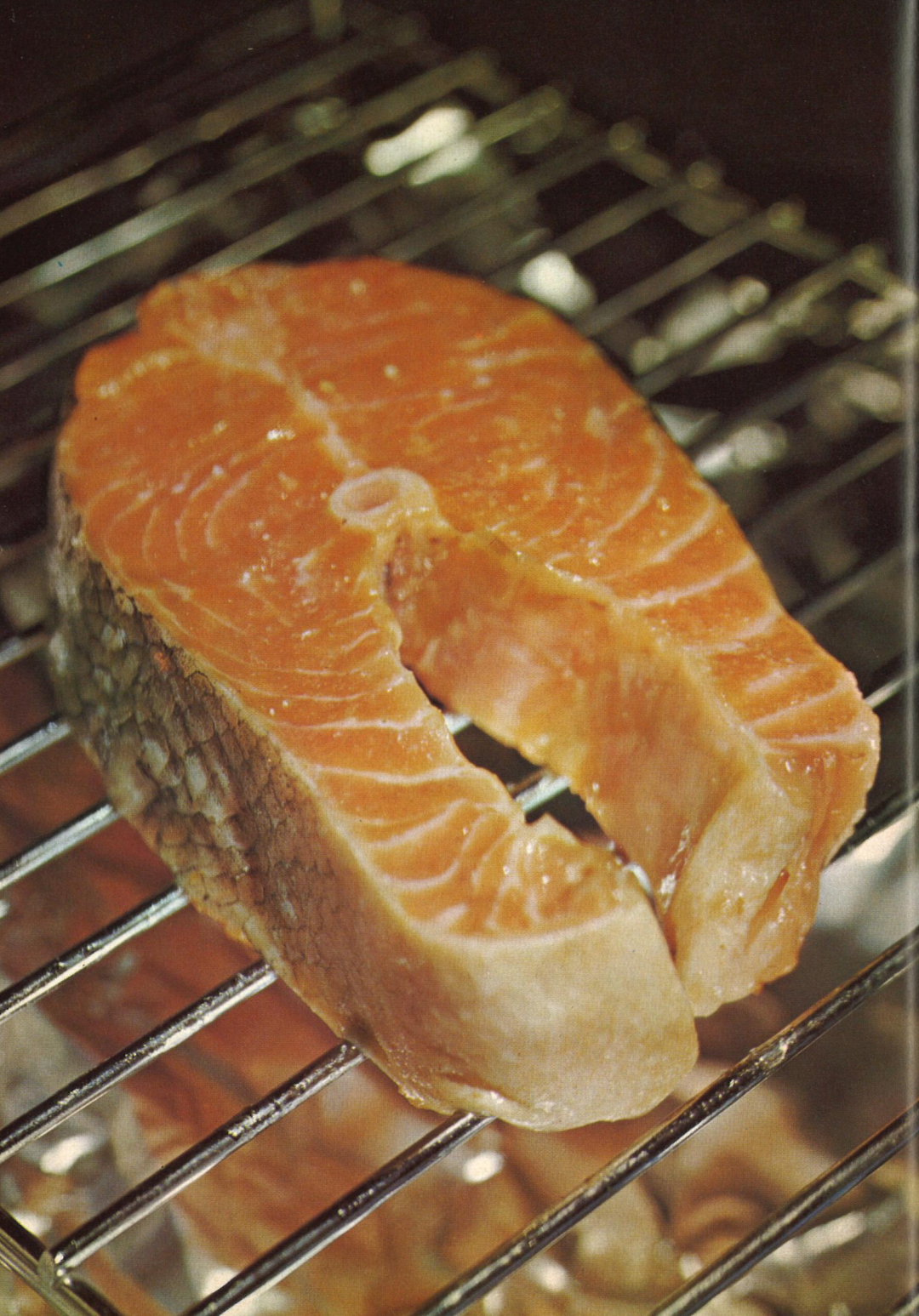
Die Butter in eine Rührschüssel geben und in einem warmen Raum so lange stehenlassen, bis sie sich mit einem Schneebesen schaumig rühren läßt.
Die geschmackgebenden Zutaten hinzufügen, gut verrühren und die Butter zu einer Rolle von gut 3 cm Durchmesser formen (mit nassen Händen).
Ein Stück Aluminiumfolie oder Pergamentpapier mit kaltem Wasser bestreichen, die Butterrolle darin einwickeln und auf einem Brettchen in den Kühlschrank stellen.
Die hart gewordene Butterrolle mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in bleistiftdicke Scheiben schneiden.

Cumberlandsoße

Schale einer Apfelsine
3 Eßl. Rotwein
250 g Johannisbeergelee
1–2 Teel. Senf
etwas Salz
etwas Zitronensaft

Die Apfelsinenschale von der weißen Schale befreien, in **sehr** feine Streifen schneiden, in etwa 10 Minuten in dem Rotwein weich kochen und kalt stellen. Inzwischen das Gelee und den Senf mit einem Schneebesen gut verrühren und dann die erkalteten Apfelsinenstreifen mit dem Rotwein hinzufügen. Die Soße mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Thunfischsalat Rezept Seite 133



EIGENE REZEPTE

Lachs vom Grill Rezept Seite 119

INHALTSVERZEICHNIS

A

Aal in Dillsoße 115
Aalsuppe, Hamburger 116
Auflauf, Fisch-Gemüse- 127
Auflauf, Puten-Makkaroni- 98

B

Backhähnchen 61
Balkanesischer Puterreis 88
Bremer Kükenragout 63
Bücklingspie 134

C

Chicorée mit Putenfüllung 89
Curry-Hähnchen 99

D

Doppelte Fasanenbrühe 41

E

Ente 95
Ente auf Wildart 79
Ente mit Mandarinen oder Apfelsinen 77
Ente mit Nudelfüllung 78
Ente nach Jägerart 80
Ente nach japanischer Art 76
Entenbrust in Apfelsinen 79
Entenwürfel mit Ananas 80

F

Fasan 42
Fasanenbrühe, doppelte 41
Fasanenwürfel mit Champignons 42
Fasan in Weißen Bohnen 41
Fasan, kalt, s. Fasan 42
Festgans, gefüllte 66
Fischauflauf mit Kartoffeln 135
Fisch, ausgebacken 137
Fischfilet, besonders saftig 128
Fischfilet, Spanisches 127
Fischfrikassee 136
Fisch, gedünsteter (im Backofen) 136
Fisch-Gemüse-Auflauf 127
Fisch-Hackbraten 110
Fischkotelett 136
Fischpastete 125
Fischragout 124
Fischrouladen in Senfsahnensoße 137
Fischsalat, pikanter 125
Fischsalat, Schwedischer 126
Fischsuppe 118
Flambierte Hasenmedaillons 26
Flambierte Poularde 68
Forelle blau, mit geschlagener Butter 109
Forelle nach der schönen Müllerin 110

G

Gamssteak mit Bananen 34
Gamssteak mit Sauerkirschen 33
Gans, s. Gefüllte Festgans 66
Gänsebraten mit Weinäpfelsoße 66
Gänsebrust in Paprika 74
Gänsehals, gefüllter 74
Gänseklein in Petersiliensoße 67
Gänseklein in Tomatensoße 73
Gänseschenkel in Schmorkraut 75

Garnierte Hähnchen 55
Gebratene Hasenleber 31
Gedünsteter Fisch (im Backofen) 136
Geflügelaspik 97
Geflügelleber auf Ananas 89
Geflügelleberkrem auf Toast 62
Geflügelpizza 61
Geflügelsalat 96
Geflügelwürstchen in Blätterteig 86
Gefüllte Festgans 66
Gefüllte Hähnchen 56
Gefüllte Poularde 62
Gefüllter Gänsehals 74
Gefüllter Kapaun 64
Gefüllter Kapaun, kalt
s. Gefüllter Kapaun 64
Gefüllter Pfannkuchen
„Altenbruch" 138
Gemüsehähnchen 57
Gespickter Hecht 117
Getrüffelter Puter 84
Glasierter Rehrücken 20

H
Hackbraten, Fisch- 110
Hähnchen, Curry- 99
Hähnchen, garnierte 55
Hähnchen „Gärtnerin" 55
Hähnchen, gefüllte 56
Hähnchen, Gemüse- 57
Hähnchen Hawaii 52
Hähnchen in Rotwein 57
Hähnchen mit Champignons 52
Hähnchen mit pikanter Füllung 58
Hähnchen, Paprika- 99
Hähnchen, schnelles 56
Hamburger Aalsuppe 116
Hasenläufchen 32
Hasenleber, gebratene 31
Hasenmedaillons, flambierte 26
Hasenpfeffer 26
Hasenrücken in Sahne 31
Hecht, gespickter 117
Hecht oder Schleie in Soße 113
Heilbutt mit Tomaten-Zwiebeln 128
Hirschrücken in Sahne 33
Huhn in Nudelsuppe 68
Huhn mit Zitronensoße 65
Hühnerbrühe, ideale 73
Hühnerfrikassee 65
Hühnergulasch 63

I
Ideale Hühnerbrühe 73

J
Jägerhaschee 36
Jägersalat 45
Junge Mastente in Quittensoße 75

K
Kabeljaufilet
mit Zitronen-Bananen 135
Kaninchen, gebraten 38
Kapaun, gefüllter 64
Kapaun, kalt
s. Gefüllter Kapaun 64
Karpfen, Polnisch 109
Kartoffelsalat mit Rotbarschfilet 129
Kükenragout, Bremer 63

L
Lachs vom Grill 119

M
Mastente, junge, in Quittensoße 75
Matjescocktail 133
Matjesfilets auf Toast 130
Matjesfilets in Apfelschnee 133

Matjesfilets in Gervaiskrem 130
Matjesfilets in Joghurtsoße 130
Matjesfilets in Meerrettichschnee 130
Matjesfilets
mit gefüllten Tomaten 129

P
Paprika-Hähnchen 99
Pfannkuchen „Altenbruch",
gefüllter 138
Pikanter Fischsalat 125
Poularde, flambierte 68
Pute nach der Weißen Dame 85
Putenbällchen
in Champignonsoße 87
Putenfleisch, Ragout fin von 85
Putenfleisch, pikant sauer 90
Puten-Fritters 89
Putenhaschee 90
Putenkugeln 98
Putenleber nach Zigeunerart 86
Puten-Makkaroni-Auflauf 98
Putensalat 88
Putenschnitzel 84
Puter, getrüffelter 84
Puter mit Meerrettichsahne 83
Puterreis, Balkanesischer 88
Puterwürfel mit Champignons 87

R
Ragout fin von Putenfleisch 85
Räucheraal auf Eiersalat 117
Räucheraal auf
Tomatenscheiben 116
Räucheraal im Omelette 115
Räucheraal mit Rührei 114
Rebhuhnbrüstchen auf Toast 44
Rebhuhn in Sahnelinsen 43
Rehblatt 25
Rehfleisch in Folie 23
Rehfleisch in pikanter Soße 24
Rehkeule oder Rehrücken 20
Rehragout 24
Rehrücken 20
Rehrücken, glasierter 20
Rehrücken mit Bananen 21
Rehsteak in gehobelten Mandeln 23
Rehsteak mit Äpfeln und Schinken 22
Rehsteak mit Champignons 23
Rehsteak mit Sauerkirschen 22
Reisfleisch, Seemanns- 126
Rotbarschfilet,
mit Kartoffelsalat 129

S
Schleie, blau 114
Schleie in Soße 113
Schnelles Hähnchen 56
Schnepfen 42
Scholle, kalt 120
Scholle in Speck 123
Scholle mit Butter 124
Schwedischer Fischsalat 126
Seemanns-Reisfleisch 126
Seezunge „Kardinal" 123
Seezungenröllchen
in Weißweinsoße 120
Spanisches Fischfilet 127
Steinbutt 119
Störfleisch
mit Meerrettichsahne 118

T
Täubchen à la Markusplatz 96
Täubchen auf Wildart 97
Thunfisch mit Tomatenwürfeln 115

Thunfischsalat 133
Topfhase 32
Truthahn, s. Puter

W
Warme Wildpasteten 37
Wild in Aspik 45
Wild vom Grill 36
Wildente im Speckmantel 44
Wildkrusteln 37
Wildpasteten, warme 37
Wildragout in Rotweinsoße 25
Wildsalat 38
Wildschweinkeule in Sahne 34
Wildschweinkotelett mit
Äpfeln und Zwiebeln 35
Wildschweinrücken 35

Z
Zander 117

REZEPTE FÜR DIE BEILAGEN

Bohnensalat 146
Bratkartoffeln 143
Brühreis 145
Butterkartoffeln 139
Butternudeln 144
Butterreis 145

Cumberlandsoße 150
Curryreis 145

Endiviensalat 147

Gurkensalat 147

Kartoffelbrei 143
Kartoffelklöße 143
Kartoffelkroketten 140
Kartoffelsalat 140
Käsestangen (Knetteig) 149
Käsestangen (Rührteig) 149
Kopfsalat 146
Kräuterbutter 150

Makkaroni oder Spaghetti 144
Mandelkroketten
s. Kartoffelkroketten 140
Möhren-Apfel-Salat 147
Pellkartoffeln 139
Petersilienkartoffeln
s. Butterkartoffeln 139
Pilzsalat 148
Pommes frites 145

Rapunzelsalat 147
Rotkohl 148

Safranreis 145
Sahne-Kartoffelbrei
s. Kartoffelbrei 143
Salatsoße (I) 146
Salatsoße (II) 146
Salzkartoffeln 139
Sardellenbutter 150
Sauerkraut 146
Selleriesalat 147
Semmelknödel 144
Spaghetti 144
Spätzle 144
Spinat 148
Stangenspargel 149

Tomatensalat 147

Wertvolle Handbücher für die Hausfrau

Dr. Oetker Backbuch Backen macht Freude

Das bewährte Handbuch für das Backen im Haushalt. 200 Seiten, 170 Rezepte, 24 Farbtafeln. Beschreibung der Grundteigarten, allgemeine Backregeln, Backtabelle für Gas- und Elektroherd, zweckmäßige Geräte zum Backen, viele gute Ratschläge. Alle Rezepte sind in der Dr. Oetker Versuchsküche erprobt. Mit besonderen Diabetiker Rezepten. Gesamtauflage über 20 Millionen.

Dr. Oetker Schulkochbuch Ausgabe G

368 Seiten, mit mehrfarbigem, lackiertem Einband, 32 farbigen Bildtafeln, 850 Rezepten und besonderen Abhandlungen über Ernährungslehre, neuzeitliche Küchenführung und küchentechnische Grundbegriffe.

Dr. Oetker Schulkochbuch für den Elektroherd

368 Seiten, geheftet, mit mehrfarbigem, lackiertem Kartoneinband, 32 mehrfarbigen Bildtafeln, 850 Rezepten mit Angaben der jeweiligen Schalterstellung bei Herden ohne und mit Temperaturregler; außerdem grundlegende Vorschriften für den Elektro-Haushalt und über die Teigbereitung mit elektrischen Küchenmaschinen sowie allgemein Wissenswertes über die Ernährung des Menschen.

Dr. Oetker Süßspeisenbuch

Ein buntes Buch feiner Rezepte von Dr. Oetker, das all denen, die süße Leckereien lieben, eine Fülle von Anregungen und Rezepten für das Bereiten köstlicher Süßspeisen gibt. Von Apfelweinsuppe über Diplomatenkrem bis zum Zitroneneis ist alles das vorhanden, was man sucht als Krönung der liebevoll zusammengestellten Mahlzeit. 120 Seiten, 24 farbige Bildtafeln, 201 Rezepte.

Dr. Oetker Pilzkochbuch

96 Seiten, mit mehrfarbigem, lackiertem Einband, 80 farbigen Pilzbildern, 8 Farbtafeln, 30 Rezepten für die Verwendung der Pilze im Haushalt. Eine Pilzkunde und zugleich ein Kochbuch, in dem Wesen und Wert der Pilze ausführlich dargestellt und ihre Verwendung beschrieben werden.

Dr. Oetker Einmachbuch

Ein Ratgeber für alle Hausfrauen, die wirtschaftlich vorteilhafter arbeiten, das reiche Angebot von Früchten im Sommer ausnutzen und für den Winter einmachen wollen. 104 Seiten, 16 Farbtafeln, 31 Abbildungen, 141 Rezepte.

Dr. Oetker Rezeptbuch „Die kalte Küche" NEU

Mit vielen Anregungen für das heute so beliebte kalte Büfett bei kleinen und großen Festlichkeiten und die Gestaltung eines zeitgemäßen Abendbrotes mit 325 Rezepten für kalte Vorspeisen, Salate, bunte Platten, Getränke, Cocktails usw. 164 Seiten, 36 Farbtafeln.

Dr. Oetker German Home Cooking

Eine Übertragung des Dr. Oetker Schulkochbuches ins Englische. Es wurde sorgfältig zusammengestellt und ermöglicht auch den englisch sprechenden Hausfrauen das Kochen nach den bewährten Dr. Oetker Rezepten. 685 Rezepte, 352 Seiten, 32 Farbtafeln. Das Buch wird broschiert und in Halbleinen-Einband geliefert.

Dr. Oetker Kinderkochbuch

Ein bunt illustriertes, modernes kleines Kochbuch für Mädchen von etwa 8-12 Jahren, die schon ernsthaft kochen und backen wollen. Die 68 Rezepte sind in der Dr. Oetker Versuchsküche ausprobiert, leicht verständlich und geben eine gute Anleitung. 32 Seiten, Format DIN A 5 quer.

Dr. Oetker Kochbuch für die Puppenküche

Ein buntes, reich bebildertes Kochbüchlein mit richtigen Rezepten für alle kleinen Puppenmütter. Ausgezeichnet mit „Spiel gut" vom Arbeitsausschuß Gutes Spielzeug, Ulm. 32 Seiten, 43 Rezepte.

Dr. Oetker Kochbuch Große Ausgabe

Ein umfassendes, modernes großes Kochbuch mit über tausend Rezepten, 44 Farbtafeln, 572 Seiten und besonderen Kapiteln über das Tischdecken, Tischgetränke, Einmachen, Hausbäckerei (auch für Diabetiker), Ernährungslehre, Grillen und viele andere Dinge, die für die Hausfrau wichtig sind.

Lieferbar: • In Leinen mit Schutzumschlag • Mit abwaschbarem Plastikeinband
• Als Geschenkausgabe mit geschmackvoller Kassette u. Glückwunschkarte

Dr. Oetker Warenkunde

Ein Handbuch mit etwa 6000 Stichwörtern in Lexikonform, das Auskunft gibt über alle Waren, die Sie bei Ihrem Lebensmittelhändler oder auch beim Drogisten kaufen können. Fachgesetzliche Vorschriften ergänzen das Buch. 820 Seiten, Leineneinband mit Schutzumschlag, 24 farbige Bildtafeln und 8 wirtschaftsgeographische Karten.

Dr. Oetker Kochbuch Wild, Geflügel, Fisch NEU

Das reich illustrierte Buch enthält alles Wissenswerte über das Vorkommen der Tiere, ihre Behandlung und Verwendung in der Küche mit etwa 75 ausgesuchten Rezepten sowohl für den gutbürgerlichen Mittagstisch wie auch für die Küche mit gehobenen Ansprüchen. Ca. 160 Seiten, davon 32 Farbseiten. Lieferbar ab Oktober 1965.

Dr. Oetker Kochbuch Tiefkühlkost NEU

Dieses Buch bringt alles über die Tiefkühlkost im allgemeinen, etwa 100 Rezepte für die Verwendung dieser Kost über die gewöhnlichen Angaben der Gebrauchsanweisungen auf den Packungen hinaus. Ca. 120 Seiten, davon 24 Farbseiten. Lieferbar ab Oktober 196

Diese Bücher, die in langjähriger Arbeit in der Versuchsküche der Firma Dr. Augu Oetker entwickelt wurden und deren Preise im Verhältnis zu ihrem hohen We äußerst günstig liegen, können Sie nach wie vor durch Ihren Fachhändler od durch uns beziehen. Fordern Sie bitte Katalog und Preisliste von uns an.

Ceres-Verlag Rudolf-August Oetker KG Bielefeld Postfach 18

DR. OETKER HAUSHALTSGERÄTE

DR. OETKER KOCHBUCH
WILD GEFLÜGEL FISCH